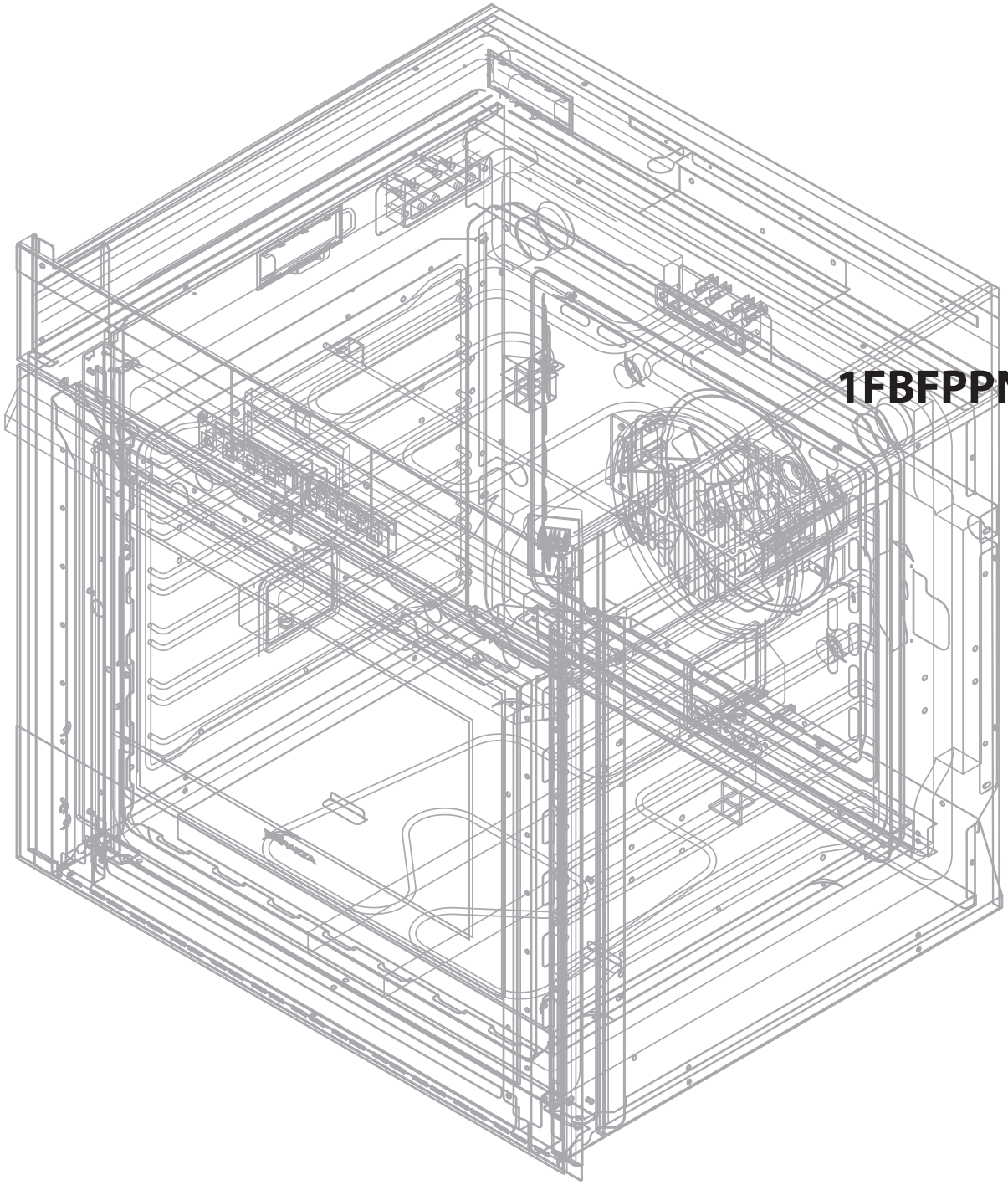


1FBFPPN

Forno pirolitico
Pyrolytic oven

BARAZZA
taste of design

Manuale d'installazione e uso
Installation and use manual

Complimenti per aver acquistato un forno Barazza!

Questa è un'apparecchiatura di grande qualità in grado di accompagnarvi nel Vostro lavoro per lungo tempo in modo affidabile e sicuro fornendo prestazioni di altissimo livello.

L'installazione e l'uso dell'apparecchiatura è semplice e immediato.

Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale: ciò permetterà un' installazione e un utilizzo corretto che manterrà la Vostra apparecchiatura sempre perfetta ed efficiente negli anni.

Per agevolare la lettura del manuale sono riportati i seguenti simboli:

Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura

Informazioni generali

Congratulations on purchasing a Barazza oven!

This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Il Costruttore si riserva di apportare ai propri prodotti e a questo manuale le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.
I disegni, gli schemi di installazione e le tabelle contenuti all'interno del manuale sono da ritenersi indicativi ed esclusivamente a titolo d'informazione.

Gli impianti di allacciamento dell'immobile devono rispettare le normative nazionali vigenti.

É vietata la copia, la riproduzione parziale o totale dei contenuti e l'inoltro di questo manuale a terzi senza il permesso del Costruttore.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie CEE 87/308 del 2.6.87 (recepita con D.M. del 13.4.89) sulla prevenzione ed eliminazione dei radiodisturbi, n. 89/336 sulla compatibilità elettromagnetica e 73/23 sulla bassa tensione.
Le istruzioni del presente libretto sono valide solamente per il Paese di destinazione.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree dated 13/4/89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDICE

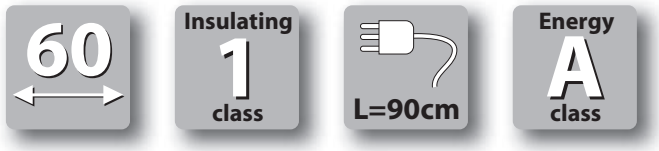
DESCRIZIONE	PAG.
DATI TECNICI	**4**
INSTALLAZIONE	**5**
Avvertenze di sicurezza	5
Controllo e movimentazione	6
Smaltimento degli imballi	6
Collegamento elettrico	7
Incasso apparecchiatura	8
USO	**10**
Avvertenze di sicurezza	10
Prima di cominciare	12
Conoscere l'apparecchiatura	12
Conoscere il pannello comandi	13
É bene sapere che	13
Utilizzo delle griglie forno	14
Qualche consiglio di cottura	15
Conoscere le modalità di cottura	16
Uso dell'apparecchiatura	20
Impostazioni iniziali	20
Funzioni varie	21
Cottura manuale	28
Cottura automatica	30
Possibili cause di insuccesso	34
Accessori	35
MANUTENZIONE	**36**
Avvertenze di sicurezza	36
Manutenzione ordinaria	36
Pulizia	36
Sostituzione lampadina	38
Periodi di inattività	38
Smaltimento a fine vita	39
Assistenza post-vendita	39

INDEX

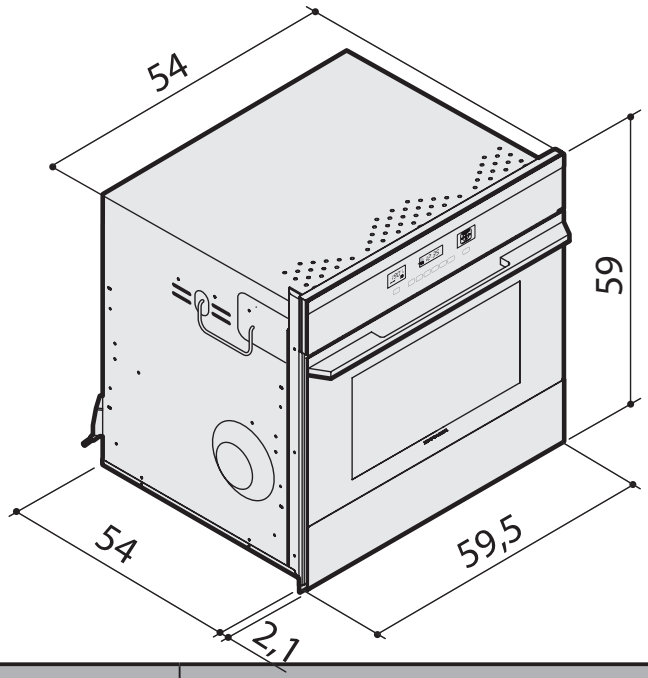
DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Connection to the power mains	*7*
Built-in unit installation	*8*
USAGE	***10***
Safety warnings	*10*
Before starting	*12*
Understanding the appliance	*12*
Understanding the control panel	*13*
Useful information	*13*
Using the oven racks	*14*
Some cooking suggestions	*15*
Understanding the cooking methods	*16*
Using the appliance	*20*
Initial settings	*20*
Various functions	*21*
Manual cooking	*28*
Automatic cooking	*30*
Troubleshooting	*34*
Accessories	*35*
MAINTENANCE	***36***
Safety warnings	*36*
Routine maintenance	*36*
Cleaning	*36*
Lamp replacement	*38*
Periods of inactivity	*38*
End-of-life disposal	*39*
After-sales service	*39*

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA



[cm]



Dati tecnici	***Technical data***		
Tensione	*Voltage*	V	220-240
Frequenza	*Frequency*	Hz	50
Potenza	*Power*		
Totale assorbita	*Total power absorbed*	kW	2500
Resistenza cielo	*Upper heating element*	W	2400
Resistenza suola	*Lower heating element*	W	2100
Resistenza circolare posteriore	*Rear circular heating element*	W	2300
Motoventilatore	*Motor fan*	W	25
Motore girarrosto	*Rotisserie motor*	W	4
Tangenziale	*Tangential*	W	25
Lampada	*Light*	W	25
Tipo cavo	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5mm^2
Lunghezza cavo	*Cable length*	cm	90
Dimensioni forno	***Oven dimensions***		
Larghezza	*Width*	cm	59,5
Profondità	*Depth*	cm	54
Altezza	*Height*	cm	59
Volume cavità forno	*Oven cavity*	lt	54
Dotazioni	***Equipment***		
Padella leccarda	*Drip tray*	n°	1
Griglia	*Rack*	n°	2
Girarrosto	*Rotisserie*	n°	1

INSTALLAZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima dell'installazione e/o dell'uso dell'apparecchiatura e conservarlo in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future; in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo libretto al fine di conoscerne l'installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.

L'installazione e gli interventi sulle apparecchiature (manutenzione straordinaria, ecc..) vanno eseguiti **solo da personale qualificato** secondo quanto specificato nel presente libretto.
Gli impianti di allacciamento e i locali di installazione devono essere idonei e rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.).
Il Costruttore non si ritiene responsabile qualora non venga rispettato quanto sopra descritto.

Durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento.

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you transfer or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (extraordinary maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

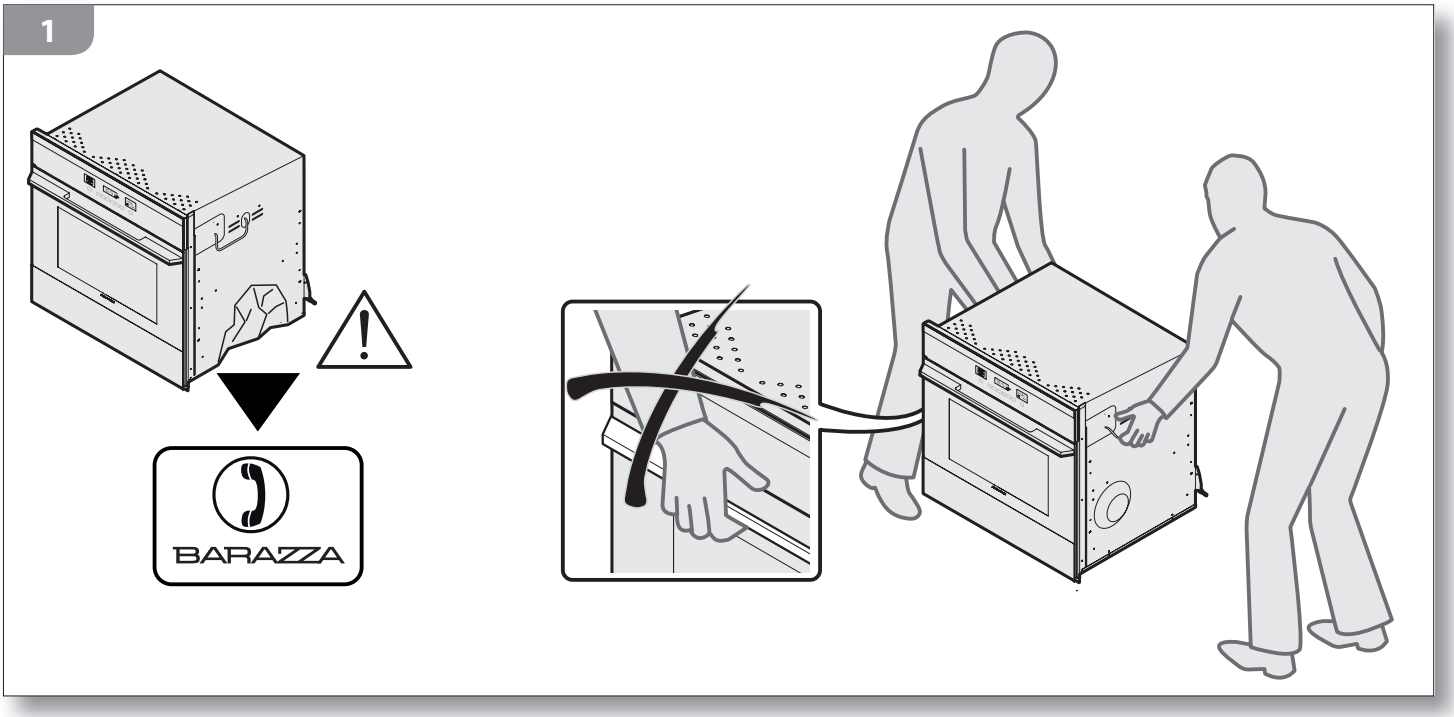
CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura rimuovendo tutti i materiali di imballo e le pellicole a protezione delle superfici, controllare se si notano anomalie evidenti: in caso affermativo, non procedere all'installazione e rivolgersi al Rivenditore entro 8 giorni, comunicando i dati riportati nella targa matricola dell'apparecchiatura ed i problemi riscontrati (fig. 1).
Attenzione! Non lasciare incustodito il materiale utilizzato per l'imballo (sacchetti, polistirolo, ecc...) perché potenzialmente pericoloso per bambini e animali (pericolo di soffocamento).
Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione sollevandola per le apposite maniglie (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (fig. 1).
Caution! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).
Move the appliance to the installation location by lifting it using the appropriate handles (fig. 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI

Attenzione! Smaltire gli imballi in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.
Composizione imballo:
- cartone
- polietilene/ polipropilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni
- polistirolo espanso: protezioni antiurto.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Caution! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.
Package composition:
- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima dell'allacciamento accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione.

Il forno viene fornito già provvisto di un cavo di alimentazione (H05V2V2-F 3x1,5mm^2) lungo 90 cm sul quale dovrà essere installata una spina che sopporti i 16 A (fig. 2a). In alternativa è possibile collegare il cavo direttamente alla rete di distribuzione (fig. 2b): l'operazione deve essere fatta da una persona autorizzata in conformità alla normativa vigente nel Paese di installazione. L'impianto deve prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza tra i contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. L'interruttore deve essere dimensionato in funzione del carico sulla targhetta matricola e deve essere conforme alle normative vigenti.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio di Assistenza Tecnica o comunque da una persona qualificata similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Sia la presa di corrente che l'interruttore onnipolare devono essere a norma e collocati in posizione accessibile anche con l'apparecchiatura incassata.

Se l'apparecchiatura viene inserita in abbinamento a un piano cottura, l'allacciamento delle due apparecchiature deve essere indipendente per motivi di sicurezza elettrica.

Il cavo di alimentazione **NON** deve:

- essere schiacciato o arrotolato su se stesso;
- entrare in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive;
- raggiungere in nessun punto una temperatura che superi di 50°C la temperatura ambiente;
- essere sostituito con uno di tipo diverso (vedi "Dati tecnici" pag. 4) o non a norma;
- essere allungato con prolunghe.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.

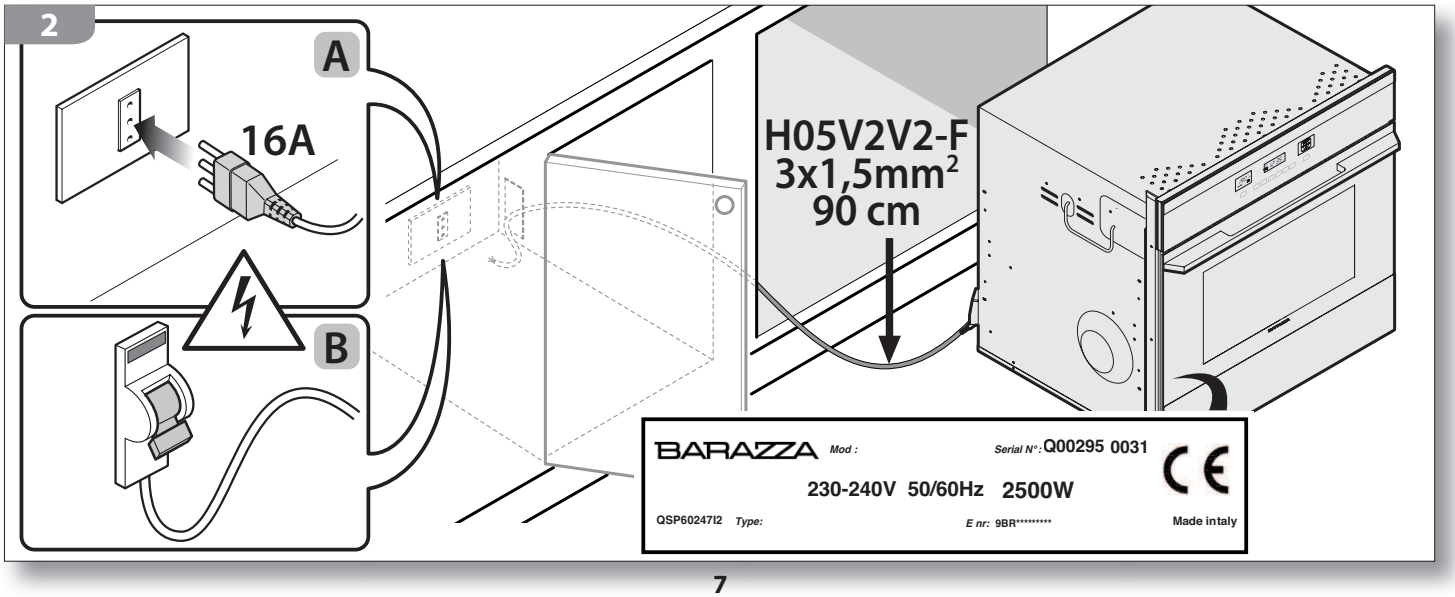
The oven is supplied with a 90 cm power supply cable (H05V2V2-F 3x1.5mm2) which requires the connection of a 16 A plug (fig. 2a). Otherwise, the cable can be directly connected to the distribution network (fig. 2b): this operation must be performed by an authorised person in compliance with the current regulations of the country of installation. The installation must include a means for disconnection from the supply having an air gap contact separation in all active conductors that allows complete disconnection in category III overvoltage condictions. The isolating switch should be sized according to the load on the data label and should comply with current regulations. If the supply cord is damaged , it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarty qualified person in order to avoid hazard.

The isolating switch must be located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

If the appliance is installed together with a hob, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*

- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*



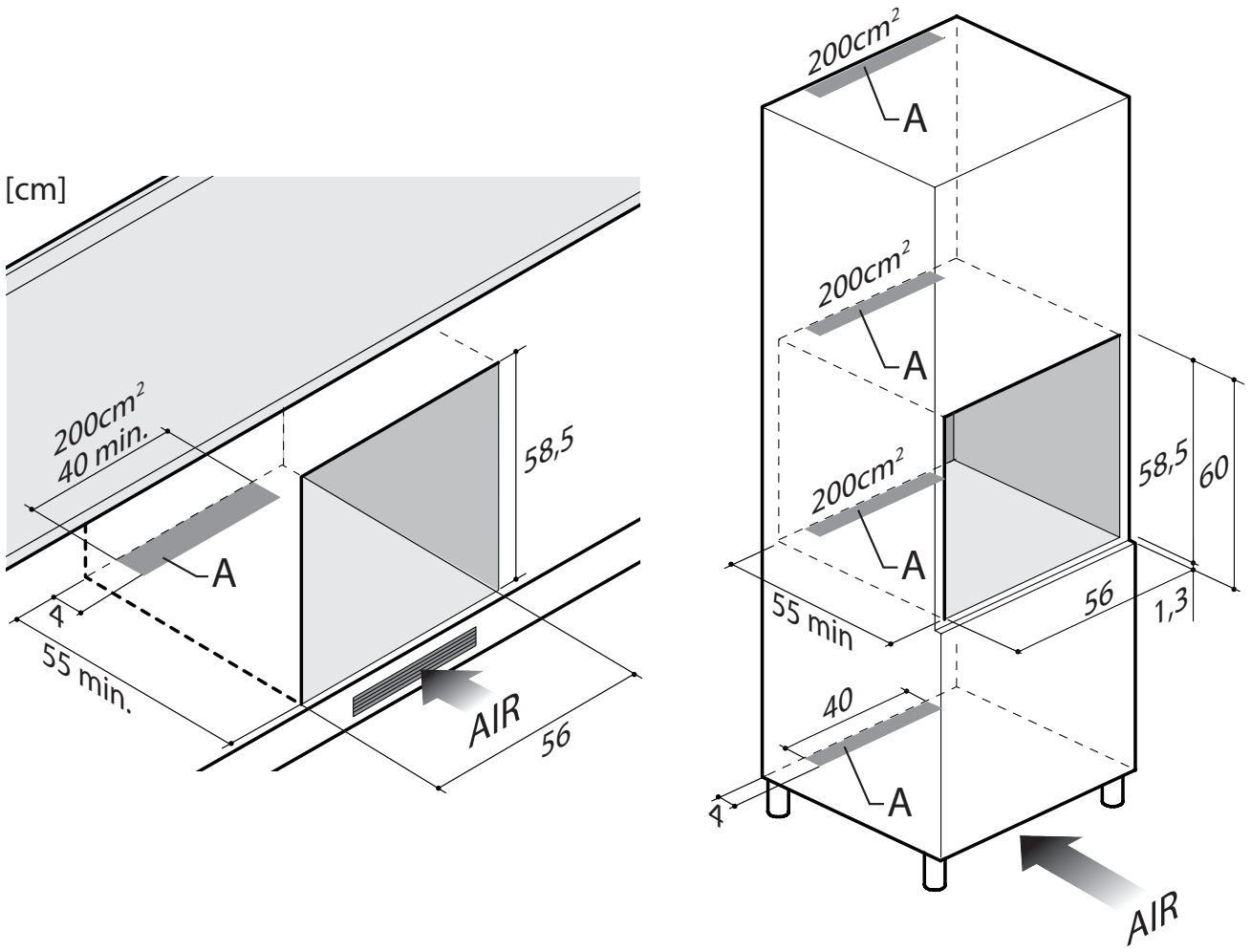
INCASSO APPARECCHIATURA

Accertarsi del perfetto stato e della stabilità del mobile nel quale saranno incassate le apparecchiature (Normativa DIN 68930).
È indispensabile garantire una adeguata ventilazione, si consiglia pertanto di prevedere delle prese di aerazione "A" (fig. 3).

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
It is vital to ensure correct cooling and in this light, we recommend using airing plugs "A" (fig. 3).

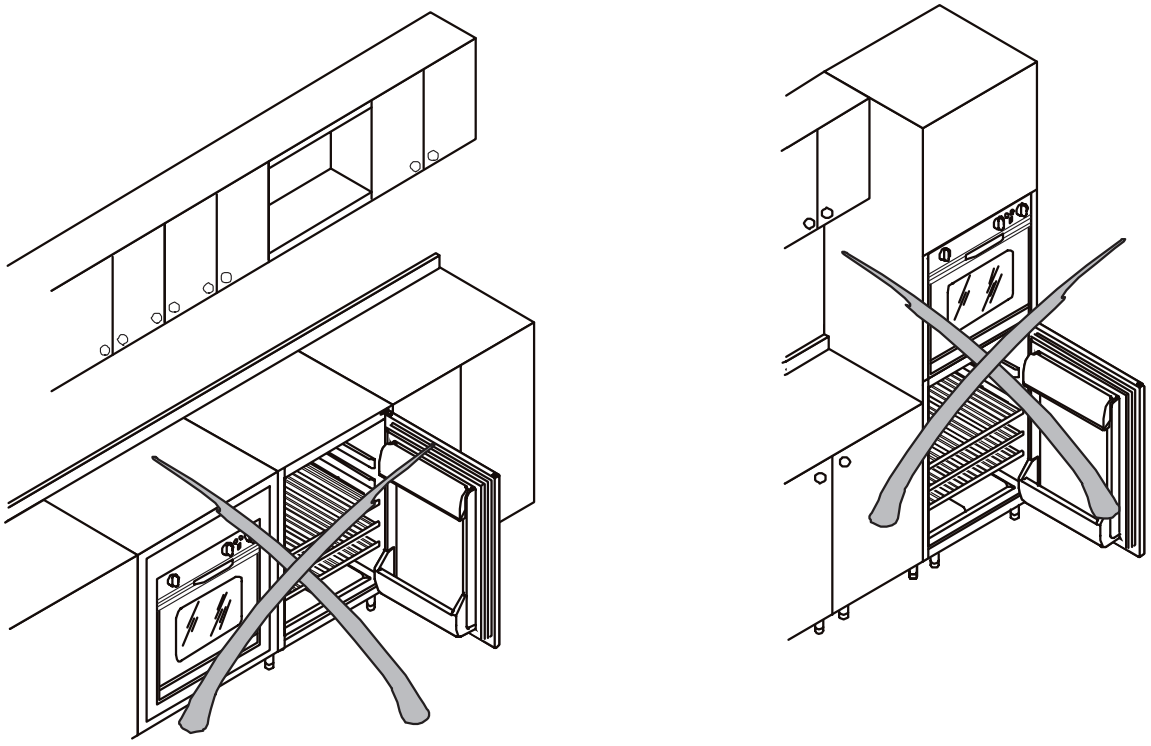
3



Si consiglia di installare l'apparecchiatura a una distanza da frigoriferi e congelatori tale che il calore non pregiudichi il buon funzionamento di questi ultimi (fig. 4).

It is recommended that you install the appliance far from refrigerators and freezers so that the heat produced does not compromise the good operation of these appliances (fig. 4).

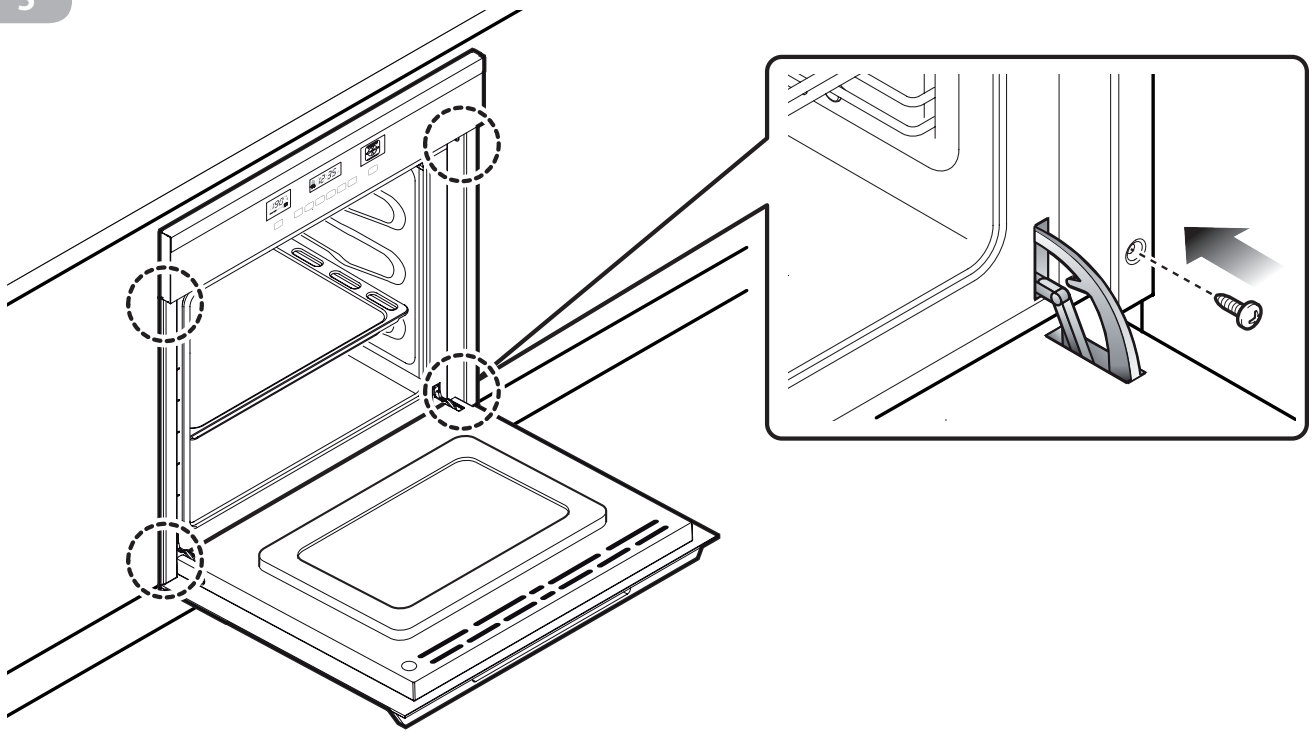
4



Completare l'installazione fissando frontalmente l'apparecchiatura al mobile (fig. 5).

Complete the installation by fastening the appliance on the front to the cabinet (fig. 5).

5



USO

AVVERTENZE DI SICUREZZA

PER UN USO CORRETTO E SICURO

Questa apparecchiatura è stata concepita e realizzata esclusivamente per la cottura degli alimenti. Un uso diverso è considerato improprio e quindi potenzialmente pericoloso per persone, animali e cose. Inoltre potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura: in questo caso il Costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce il diritto di Garanzia.

Chiudere sempre l'interruttore elettrico onnipolare prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.

Durante l'utilizzo della modalità grill tradizionale o del girarrosto tenere sempre la porta chiusa.

Se si dovesse notare una qualsiasi anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato comunicando i dati presenti nella targa matricola.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con difficoltà fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.

Onde evitare pericolosi surriscaldamenti dovuti ad un uso scorretto dell'apparecchiatura oppure ad un difetto dei componenti, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che, in caso di funzionamento anomalo, stacca l'alimentazione elettrica. Il ripristino del termostato, in funzione dell'abbassamento della temperatura del forno, è automatico. Pertanto in caso di intervento del termostato, per riutilizzarlo è sufficiente attendere il raffreddamento del forno. In caso contrario, se l'intervento è determinato da un difetto dei componenti, è necessario far intervenire l'Assistenza tecnica.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Warranty will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

When using the grill or rotisserie mode, always keep the door closed.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

To avoid dangerous overheating of the appliance due to incorrect use or a defect in the components, the oven is provided with a safety thermostat that disconnects the power supply in case of a malfunction. The thermostat starts working again automatically when the temperature of the oven drops. Therefore, if the thermostat is activated, it can be reused after waiting for the oven to cool. Otherwise, if the activation occurred due to a component defect, contact our technical service.

Nelle apparecchiature provviste di programmatore digitale, l'intervento del termostato di sicurezza provoca lo spegnimento del programmatore. Al riavvio deve essere quindi riprogrammato.

Non appoggiare pesi sulla porta aperta del forno e non utilizzare la cavità di cottura per conservare cibi umidi o oggetti di qualsiasi natura.

L'area nelle vicinanze della cavità del forno potrebbe essere molto calda, prestare cautela nel posizionare in questo spazio prese di corrente, altri elettrodomestici, cavi elettrici, tubazioni e qualsiasi materiale sensibile al calore o infiammabile.

In the case of equipment with a digital programmer, the activation of the safety thermostat shuts off the programmer. It must be reprogrammed when the oven is restarted.

Do not rest heavy objects on the oven's open door and do not use the cooking cavity to store moist food or any other type of object.

The area near the oven cavity may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

PER LA COTTURA

Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo l'utilizzo, l'interno del forno ed alcune parti esterne raggiungono temperature molto elevate! Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate.

Pericolo di scottature!
Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno!

Pericolo di scottature!
Essendo accessibili elementi caldi quando in uso, per evitare ustioni e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.

Pericolo di incendio!
Non immettere nella cavità di cottura liquidi e/o ingredienti alcolici durante il funzionamento.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.

Non rivestire la cavità del forno con fogli di alluminio o simili.

Per la cottura utilizzare soltanto recipienti, teglie e accessori espressamente concepiti per tale utilizzo, realizzati in materiali resistenti alle alte temperature e idonei al contatto con gli alimenti.

Lo sgocciolamento di alcune sostanze nella cavità del forno (es. acidi della frutta) provocano macchie che non è possibile rimuovere ma che non pregiudicano le prestazioni dell'apparecchiatura.

Non versare liquidi freddi sulle pareti della cavità quando il forno è in funzione: lo sbalzo termico potrebbe creare danni alle pareti interne.

FOR COOKING

Burn hazard!
During operation and for a few minutes after use, the interior of the oven and some outer parts reach very high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protections.

Burn hazard!
Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Burn hazard!
Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds, children should be kept away.

Fire hazard!
Do not introduce liquids and/or alcoholic ingredients into the cooking cavity during operation.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

Do not cover the oven cavity with aluminium foil or similar material.

For the cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods.

The dripping of some substances in the oven cavity (e.g., fruit acids) may cause stains which cannot be removed, but the stains do not compromise the appliance's performance.

Do not splash or pour cold liquids on the walls of the cavity when the oven is operating: the thermal stress may damage the interior walls.

PRIMA DI COMINCIARE

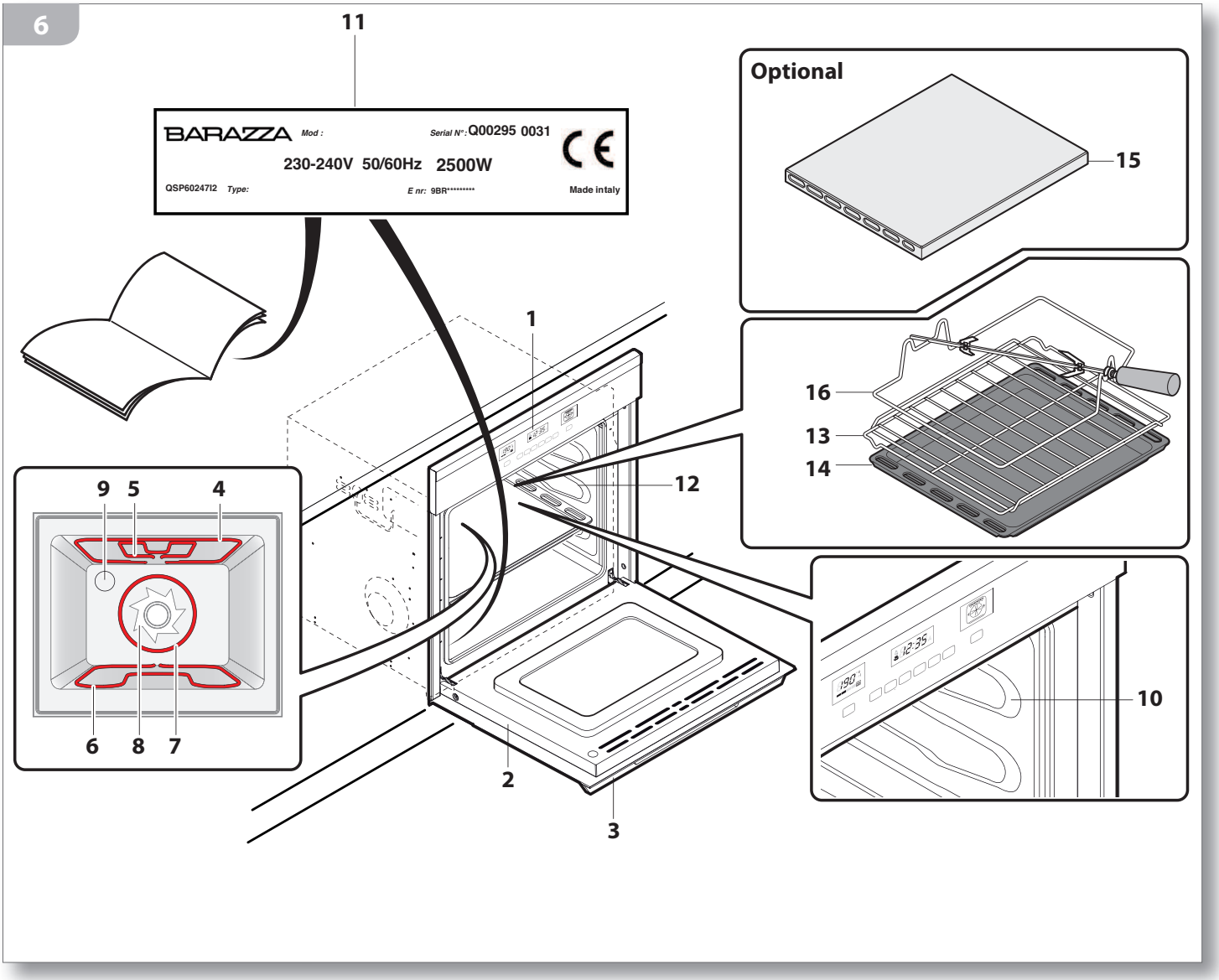
CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

1 pannello comandi (per dettagli consultare pag. 13)
2 porta del forno
3 maniglia
4 resistenza superiore
5 resistenza grill
6 resistenza inferiore
7 resistenza circolare
8 ventola posteriore
9 lampadina
10 livelli di cottura
11 targhetta matricola
12 cavità (interno forno)
13 griglia: per l'appoggio di contenitori (pirofile, stampi, ecc...) e pietanze da grigliare;
14 leccarda: per la cottura di arrosti o l' appoggio di biscotti, prodotti di panificazione o similari.
15 piastra per pizza (optional)
16 girarrosto

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

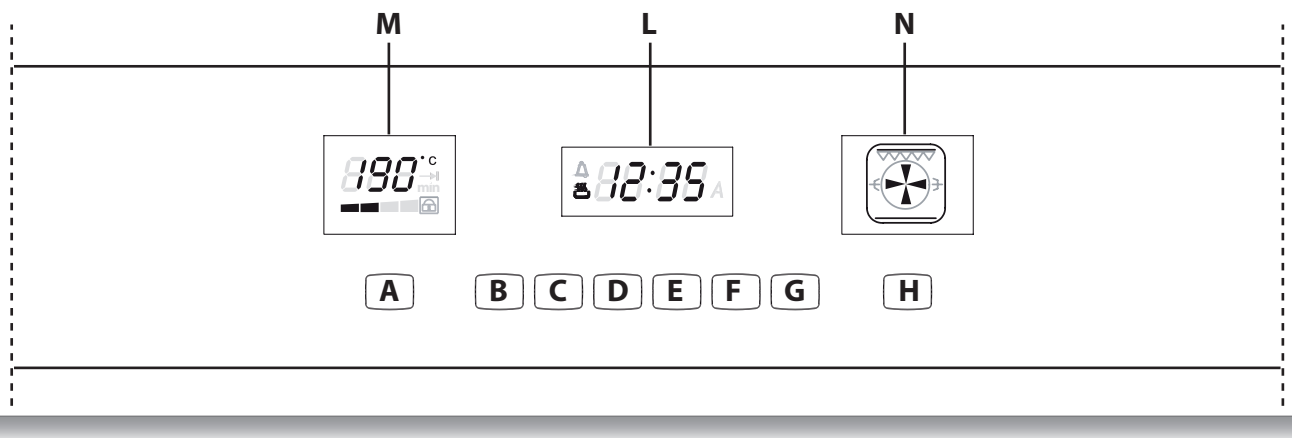
1 control panel (for details see page 13)
2 oven door
3 handle
4 Upper heating element
5 Grill heating element
6 lower heating element
7 circular heating element
8 rear fan
9 lamp
10 cooking level
11 data plate
12 cavity (oven interior)
13 rack: to support the containers (oven dishes, moulds, etc.) and foods to be grilled;
14 drip tray: for cooking roasts or supporting biscuits, bread products and the like.
15 pizza plate (optional)
16 rotisserie



CONOSCERE IL PANNELLO COMANDI

UNDERSTANDING THE CONTROL PANEL

7



A attiva il preriscaldamento rapido
B imposta l'ora, il contaminuti e il volume del segnale acustico
C imposta la durata e l'orario di arresto cottura (funzione di cottura automatica)
D diminuisce il valore visualizzato
E aumenta il valore visualizzato
F accende/spegne la luce del forno
G accede al menù delle funzioni di cottura (manuale/automatica) e imposta la temperatura
H accende/spegne il forno
L display visualizzazione ora/tempo
M display visualizzazione temperatura
N display visualizzazione modalità di cottura

A activates the rapid heat up
B sets the time, the timer and the volume of the acoustic signal
C sets the cooking duration and cooking end time (automatic cooking function)
D decreases the displayed value
D increases the displayed value
F turns the oven light on/off
G displays the cooking function menu (manual/automatic) and sets the temperature
H oven on/off
L hour/time display
M temperature display
N cooking mode display

É BENE SAPERE CHE

USEFUL INFORMATION

La prima accensione deve avvenire con il forno vuoto, alla massima temperatura per circa 60 minuti.
Durante questo tempo il forno potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli: questo è dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica dello stesso, arieggiare i locali.
Lasciare raffreddare completamente la cavità a porta chiusa e pulire accuratamente il frontale, gli accessori e l'interno della cavità con le modalità indicate nel capitolo dedicato.

The oven must be empty when turned on for the first time, and it should be set at maximum temperature for about 60 minutes.
During this time the oven may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the oven), so the room should be aired well during its operation.
Allow the oven cavity to cool completely with the door closed and thoroughly clean the front panel, accessories and interior of the cavity following the procedures indicated in the respective chapter.

Un ventilatore tangenziale di raffreddamento si avvia automaticamente durante la cottura: esso ha la funzione di raffreddare le superfici del forno e di eliminare la normale formazione di vapore all'interno della cavità. Dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura il ventilatore rimane in funzione finchè il forno si raffredda evitando cosi il surriscaldamento del mobile.

A tangential cooling fan starts automatically during cooking in order to cool the oven surfaces and eliminate the normal formation of steam inside the cavity. After the appliance has been switched off the fan remains in operation until the oven cools, thus preventing the cabinet from overheating.

Ciascuna funzione si attiva automaticamente dopo aver impostato i suoi parametri senza che sia necessario premere alcun tasto di conferma o avvio.

Each function is activated automatically after setting the parameters without the need for pressing a confirmation or start button.

UTILIZZO DELLE GRIGLIE FORNO

Il forno è provvisto di guide per le griglie poste a quattro livelli: le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 4).
Ogni guida è composta da supporti appaiati formati nelle pareti sui lati della cavità del forno.
Nella "Tabella consigli indicativi di cottura" a pag. 33, a seconda del cibo da cuocere, viene indicato il livello migliore in cui sistemare la griglia.
Prima di accendere il forno assicurarsi che le griglie siano posizionate in modo corretto e stabile

INSERIRE UNA GRIGLIA (vedere fig. 8)

1 Sistemare il retro della griglia nelle guide.
2 Abbassare la parte anteriore della griglia e contemporaneamente
3 farla scivolare fino in fondo; le griglie sono progettate per fermarsi quando vengono spinte in avanti fino al loro limite.
Assicurarsi di non forzare l'inserimento per evitare di danneggiare lo smalto!

ESTRARRE UNA GRIGLIA (vedere fig. 8)

4 Tirare la griglia in avanti fino a che si blocca;
5 sollevarla verso l'alto ed estrarla mantenendola inclinata.

USING THE OVEN RACKS

The oven is supplied with guides for the racks on four levels; the rack positions are numbered from the lower guide (no. 1) to the upper guide (no. 4).
Each guide has a pair of supports in the walls on the sides of the oven cavity.
The "Approximate cooking suggestion table" on page 33 indicates, depending on the type of food being cooked, the best level for rack placement.
Before turning on the oven, make sure that the racks are inserted properly in the correct position

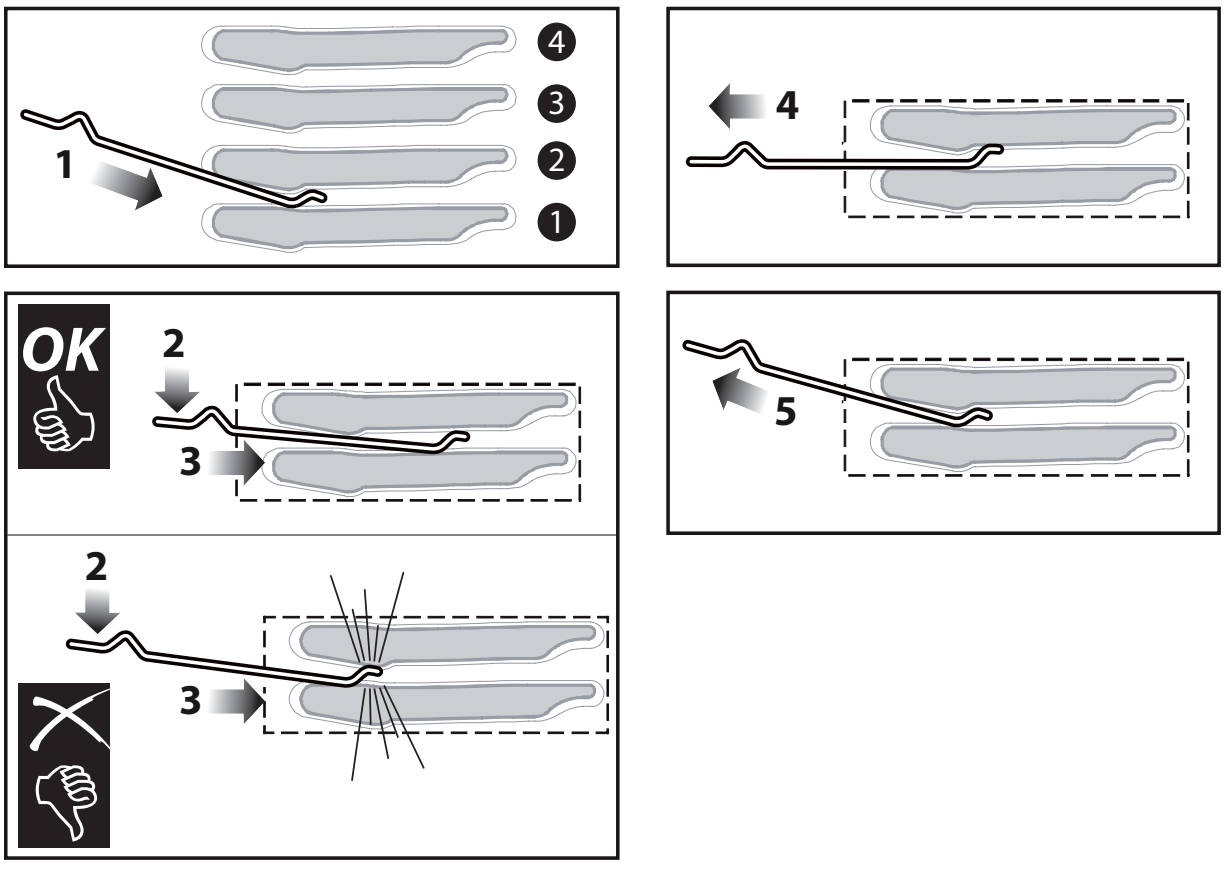
***INSERTING A RACK** (see fig. 8)*

1 Place the rear of the rack in the guides.
2 Lower the front section of the rack and at the same time
3 slide it to the rear; the racks are designed to stop when they are pushed forward to their limit.
Do not force their entry to prevent damaging the enamel!

***REMOVING A RACK** (see fig. 8)*

4 Pull the rack forward until it releases;
5 lift it upward and remove it, keeping it inclined.

8



QUALCHE CONSIGLIO DI COTTURA

- Disporre all'interno dei recipienti o della leccarda i cibi da cuocere in modo uniforme e ben distribuito senza eccedere nelle quantità. In caso di utilizzo di più griglie/leccarde tenerle ben distanziate l'una dall'altra per permettere una buona circolazione dell'aria (fig. 9): in questo caso utilizzare la tipologia di cottura "Multilivello" e prevedere un tempo di cottura superiore (circa 15 minuti in più).
- Durante la cottura aprire il meno possibile la porta del forno.
- Si consiglia di infornare con il forno in temperatura.
- Scegliere con attenzione la durata di cottura, la temperatura e il livello (fig. 10) sul quale posizionare la griglia o la leccarda.
  Anche la scelta della modalità di cottura influisce molto sul risultato finale.

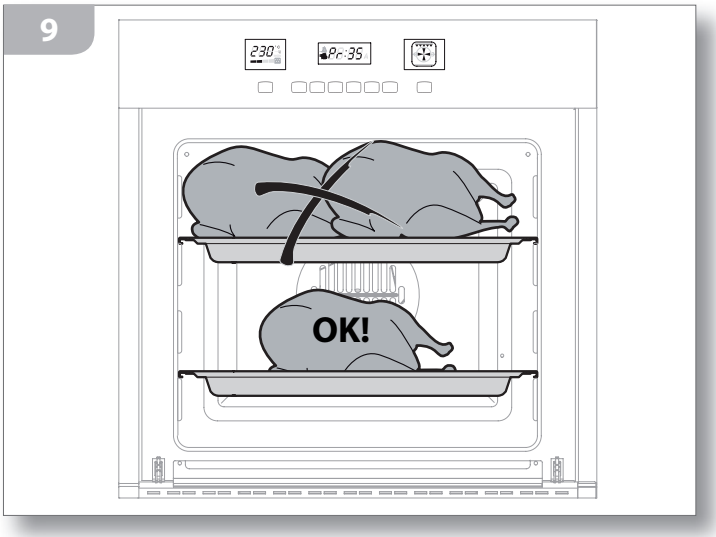
Per avere qualche indicazione consultare la "Tabella consigli indicativi di cottura" a pag. 33.

SOME COOKING SUGGESTIONS

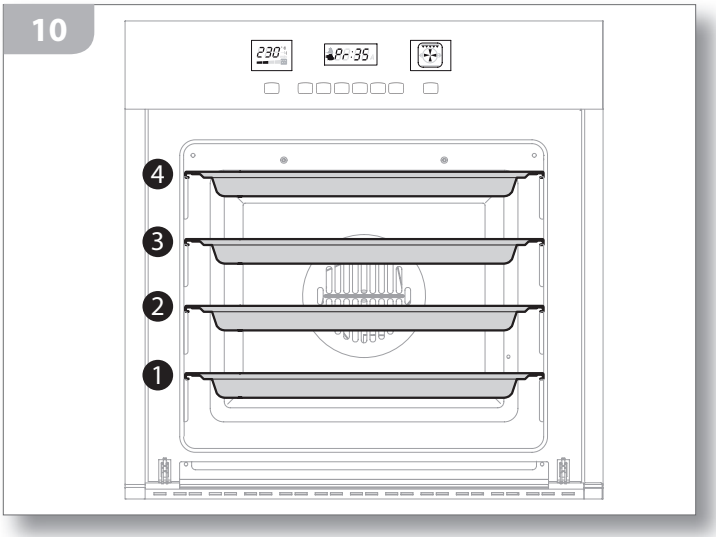
- *Arrange the food to be cooked in the containers or on drip tray in a well-distributed uniform manner without overloading. If several racks/drip trays are being used, space them well in order to ensure good air circulation (fig.9): in this case use the "Multilevel" cooking mode and increase the cooking time (by about 15 minutes).*
- *Open the oven door as little as possible when cooking.*
- *It is recommended that you place the food in the oven once it has reached the cooking temperature.*
- *Carefully select the cooking time, temperature and the level (fig. 10) on which you position the rack or drip tray.*

For additional suggestions, see the the "Cooking type symbols table" on page 33.

9



10



- Impostare sempre la temperatura al valore più basso e, in caso di bisogno, aumentarlo durante la cottura.
- Il peso degli alimenti da arrostire deve essere uguale o superiore a 1 kg.
- Nel caso di carne molto magra, disporla all'interno di teglie coperte per mantenere maggior morbidezza. Si consiglia inoltre di aggiungere un po' d'acqua nella teglia di cottura.
- A metà cottura girare l'arrosto e ricoprirlo di tanto in tanto con il sugo di cottura.

Per un maggior rendimento durante la funzione grill, si consiglia di impostare una temperatura inferiore ai 200°C.

- *Always set the temperature at the lowest value and increase it during the cooking, if necessary.*
- *The weight of the food to be roasted must be at least 1 kg.*
- *If the meat is very lean, arrange it in a covered oven dish in order to keep it as tender as possible. It is also recommended that you add a bit of water to the cooking pan.*
- *Halfway through the cooking, turn the roast over and coat it with the gravy every now and then.*

For a good result using grill function, it is recommended to set the temperature at a value lower than 200°C.

CONOSCERE LE MODALITÀ DI COTTURA

Gli alimenti da cuocere necessitano di cotture diverse a seconda della loro tipologia e del risultato che si desidera ottenere.
Questo forno ha in memoria diverse modalità di cottura: ciascuna di esse utilizza in modo specifico le resistenze presenti nel forno (superiore/inferiore/circolare vedere fig. 6) ed ha una temperatura preimpostata.
Non è possibile modificare le resistenze utilizzate da ciascuna modalità, mentre è consentito variare entro certi range di minimo e massimo la temperatura preimpostata (escluse alcune modalità di cottura).

Esempio:
Desidero cuocere un tacchino, in questo caso, data la grossa pezzatura della pietanza sarà necessario utilizzare tutte le tre resistenze -> la modalità di cottura adatta a questa esigenza sarà la "Pr06 - ROSOLATURA INTENSIVA" con una temperatura preimpostata a 190°C, variabile a piacere da un minimo di 75°C a un massimo di 250°C (per informazioni sulla selezione delle modalità consultare cap. "Cottura manuale")

Display [L]: indica il nome della modalità di cottura attiva

Display [M]: indica:
1) la temperatura preimpostata per ciascuna modalità
2) i range minimo/massimo entro i quali l'utilizzatore può variare la temperatura
3) l'avanzamento del preriscaldamento (se utilizzato)

Display [N]: indica graficamente le resistenze utilizzate dalla modalità di cottura attiva

UNDERSTANDING THE COOKING METHODS

Foods to be cooked require different cooking methods depending on their type and the result you want to obtain.
This oven has various cooking methods stored in its memory: each uses the oven heating elements in a specific method (upper/lower/circular see fig. 6) and has a pre-set temperature.
It is not possible to change the heating elements used in each mode, but it possible to change the pre-set temperature within a certain minimum and maximum ranges (some cooking methods excluded).

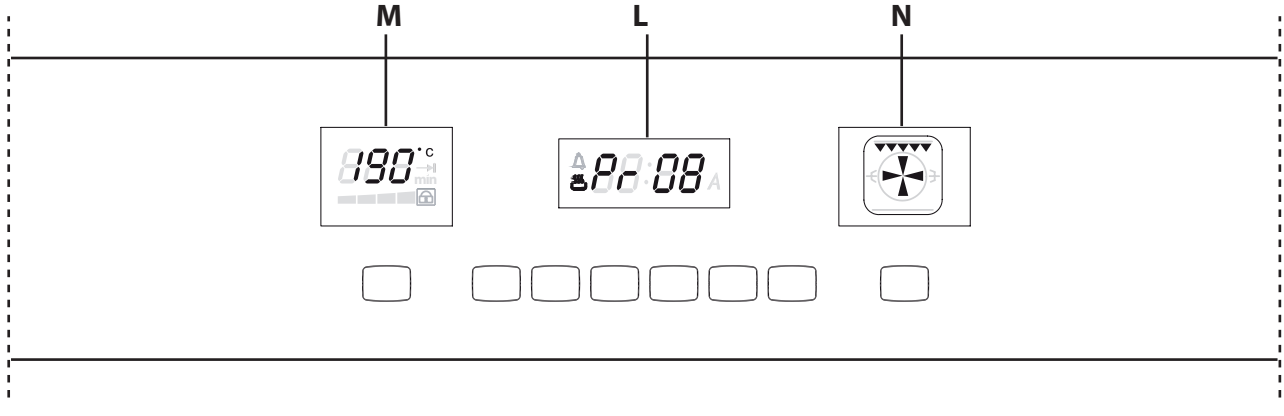
Example:
If you want to bake a turkey, in this case, given its large size it is necessary to use all the heating elements -> the suitable cooking mode for this is "Pr06 - FAN ASSISTED BROWNING" with a pre-set temperature of 190°C, which can be varied as necessary between a minimum of 75°C and a maximum of 250°C (for information about mode selection, see chapter "Manual cooking")

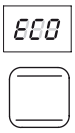
Display [L]: *indicates the name of the active cooking method*

Display [M]: *indicates:*
1) the pre-set temperature for each mode
2) the minimum/maximum range within which the user can change the temperature
3) preheating progress (if used)

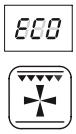
Display [N]: *graphically shows the heating elements used for the active cooking method*

11



Nome/ ***Name***	**Icona** ***Icon***	**Dati** ***Data***	**Nome modalità /** ***Mode name*** **resistenze attive** ***active heating elements***	**Utilizzare per...** ***Use for...***
Pr 00		-	**LUCE** ***LIGHT*** Solo la lampadina interna è in funzione *Only the internal lamp is on*	
Pr 01		-	**SCONGELAMENTO RAPIDO** ***DEFROST*** Nessuna resistenza in funzione, attiva solo la ventola posteriore *No heating element on, only the rear fan*	**...scongelare** velocemente i cibi (messaggio a display: dEF) ***...defrosting*** *food quickly (displayed message: dEF)*
Pr 02		**75°C** range: 50°C-120°C 2100W	**COTTURA FINALE/RISCALDAMENTO** ***KEEP WARM*** Resistenza inferiore *Lower heating element*	**...mantenere caldi** i cibi ***...keeping*** *food* ***hot***
Pr 03		**190°C** range: 120°C-250°C 2400W	**ECO COTTURA** ***ECO BAKE*** Resistenze superiore + inferiore con risparmio energetico *Upper and lower heating element with energy savings*	**...cucinare cibi surgelati o precotti** e piccole porzioni-pasti. Sconsigliato per la cottura di grosse quantità di cibo. Questa modalità serve a ottenere un notevole risparmio di energia (ad esempio, il ventilatore di raffreddamento si accende solo al bisogno). La cottura è leggermente più lenta rispetto a quella tradizionale. (messaggio a display: Eco) ***...cooking frozen or precooked food*** *and small portions-meals. Not recommended for cooking large quantities of food.* *This mode helps save energy (for example, the cooling fan turns on only if necessary). Cooking is slightly slower than the traditional mode.* *(displayed message: Eco)*
Pr 04		**210°C** range: 120°C-250°C 2400W	**COTTURA TRADIZIONALE** ***BAKE*** Resistenze superiore + inferiore *Upper + lower heating elements*	**...cucinare in modo tradizionale** su un solo livello di cottura (solo una griglia). ***...cooking in traditional mode*** *on only one baking level (only one rack).*

Pr 05		**190°C** range: 75°C-250°C 2400W	**COTTURA INTENSIVA** ***CONVENTION BAKE*** Resistenze superiore + inferiore + circolare *Upper + lower + circular heating elements*	**...cucinare su più livelli alimenti di pasticceria** (es. biscotti, torte, ecc...) ***...cooking pastries on multiple levels*** *(e.g. biscuits, cakes, etc...)*
Pr 06		**190°C** range: 75°C-250°C 2400W	**ROSOLATURA INTENSIVA** ***CONVENTION ROAST*** Resistenze superiore + inferiore + circolare, attivi in modo molto intenso *Upper + lower + circular heating elements, active in high mode*	**...arrostire** carni anche di grossa pezzatura (polli, tacchini, ecc...) ***...roasting*** *meats, also large sizes (chicken, turkey, etc...)*
Pr 07		**190°C** range: 75°C-250°C 2100W	**INFERIORE VENTILATO** ***CONVENTION DOWN*** Resistenza inferiore+ ventola posteriore *Lower heating element + rear fan*	**... cucinare soufflè, pizze, pasticceria** ***... cooking soufflés, pizzas, pastries***
Pr 08		**190°C** range: 75°C-250°C 2400W	**GRILL VENTILATO** ***CONVENTION GRILL*** Resistenza superiore + ventola posteriore *Upper heating element + rear fan*	**... cucinare carni** (bistecche, hamburger, quarti di pollo o petti di pollo) ***... cooking meats*** *(steaks, hamburgers, chicken leg quarters, chicken breasts)*
Pr 09		**L1-L2-L3** 2400W	***GRILL TRADIZIONALE*** **GRILL** Resistenza superiore attiva in modo intenso *Upper heating element on high*	**... grigliare alimenti** ***... grilling food***
Pr 10		**L1-L2-L3** 2400W	**GIRARROSTO** ***ROTISSERIE*** Resistenza superiore *Top heating element*	**... cucinare carni di grossa pezzatura** (es. pollo o tacchino intero) ***... cooking large sized meats*** *(e.g. whole chickens or turkeys)*
Pr 11		**190°C** range: 75°C-250°C 2300W	***MULTILIVELLO*** **TRUE CONVECTION BAKE** Resistenza circolare+ventola posteriore *Circular heating element + rear fan*	**... cucinare su più livelli piccole porzioni di cibi diversi** (carni, pasticceria, ecc..) senza mescolarne gli aromi ***... cooking small portions of different types of foods on multiple levels*** *(meats, pastries, etc..) without mixing aromas*
Pr 12		**190°C** range: 75°C-250°C 2300W	**ATTIVAZIONE RAPIDA** ***RING + LOWER*** Resistenza inferiore + circolare + ventola posteriore *Lower + circular heating element + rear fan*	**... cucinare su più livelli soufflè e pizze** ***... cooking soufflés and pizzas on multiple levels***

Pr 13		**475°C** 2400W	**PIROLISI** ***PYRO*** Resistenza superiore + inferiore *Upper + lower heating elements*	**... pulire il forno dai residui di cottura** (per maggiori informazioni consultare cap. "Funzioni varie") ***... cleaning the oven of cooking residues*** *(for more information, see chapter "Misc. functions")*
Pr 14		**475°C** 2400W	**ECO PIROLISI** ***ECO PYRO*** Resistenza superiore + inferiore *Upper + lower heating elements*	**... pulire il forno dai residui di cottura in modo rapido** (per maggiori informazioni consultare cap. "Funzioni varie") ***... cleaning the oven of cooking residues in quick mode*** *(for more information, see chapter "Misc. functions")*
Prh			**PRERISCALDAMENTO** ***PREHEATING***	**... preriscaldare rapidamente il forno** ***... quickly preheating the oven***

USO DELL'APPARECCHIATURA

IMPOSTAZIONI INIZIALI

Prima accensione
Dopo il collegamento alla rete elettrica, il forno avvia in automatico una procedura di autoregolazione e di controllo del meccanismo di chiusura: la porta del forno si blocca e sblocca più volte e il simbolo "lucchetto" sul display [M] si accende e si spegne.
Nel corso di tutta questa procedura, che dura circa un minuto, è molto importante NON toccare alcun tasto e NON aprire la porta finchè il simbolo "lucchetto" sul display [M] è acceso.
Al termine della procedura il forno è operativo e pronto all'uso; se per qualsiasi motivo lo si dovesse scollegare nuovamente dalla rete elettrica (es. periodo di lunga inattività, manutenzione), al ripristino dell'alimentazione verrà riavviata nuovamente la procedura sopra descritta.

Impostare l'ora (fig. 12)
1) Sfiorare il tasto orologio [B] finchè compare la scritta "hour" (ora) sul display [L];
2) attendere finchè sullo stesso display appare un orario preimpostato *(in fig.12, ora di esempio 12:35)*;
3) con i tasti [D] e [E] impostare l'orario corretto.
   È possibile aumentare/diminuire di una unità alla volta con veloci e ripetuti tocchi oppure, per avanzare più velocemente, tenere continuamente premuto il tasto.
4) l'orario immesso, dopo pochi secondi, smette di lampeggiare e rimane fisso e memorizzato senza bisogno di premere ulteriori tasti.

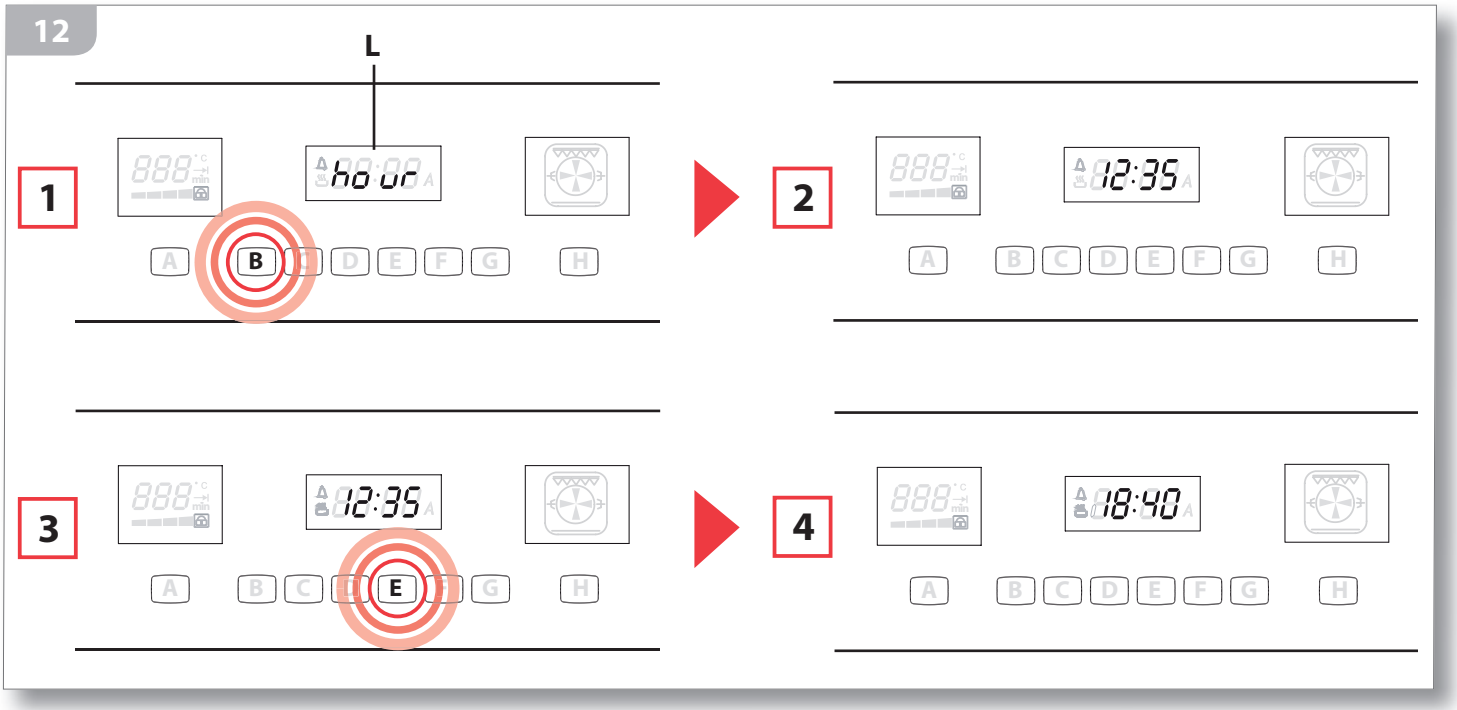
USING THE APPLIANCE

INITIAL SETTINGS

Turning on the oven for the first time
After connecting to the mains, the oven will automatically start a procedure for regulating and controlling the closing mechanism: the oven door will be locked and unlocked multiple times and the "lock" symbol will turn on and off on the display [M].
During this procedure, which lasts approx. one minute, it is very important NOT to touch any button and NOT to open the door as long as the "lock" symbol appears on the display [M].
At the end of this operation the oven will be operative and ready to be used; if it is disconnected again from the mains supply for any reason (e.g. period of long inactivity, maintenance), the same procedure will be restarted when it is reconnected to the power supply.

Setting the time (fig. 12)
1) Press the clock button [B] until "hour" appears on the display [L];
2) wait until a pre-set time appears on the display (in fig.12, example 12:35);
3) use the buttons [D] and [E] to set the correct time.
IT is possible to increase/decrease the units one at a time by pressing the button quickly and repeatedly, or by keeping it pressed down to advance quicker.
4) The entered time will stop flashing after a few seconds and will remain on fixed and is stored without the need to press any other buttons.

12



FUNZIONI VARIE

Timer/Contaminuti (fig. 13)
La funzione "timer" permette di impostare, in qualsiasi momento, un tempo, al termine del quale l'apparecchiatura emetterà un segnale acustico.

Utilizzo

Impostare un timer
1) Sfiorare più volte il tasto orologio [B] finchè compare la scritta "bell" (suoneria) sul display [L];
2) attendere finchè sullo stesso display appare un tempo preimpostato (30 minuti);
3) con i tasti [D] e [E] impostare il tempo desiderato (range: da 0 a 240 minuti).
   È possibile aumentare/diminuire di una unità alla volta con veloci e ripetuti tocchi oppure, per avanzare più velocemente, tenere continuamente premuto il tasto.
   Il tempo immesso, dopo pochi secondi, smette di lampeggiare e rimane fisso e memorizzato senza bisogno di premere ulteriori tasti.
4) Il display [L] mostra l'ora e il simbolo nell'angolo in alto a sinistra per indicare che è attivo il contaminuti: al termine del tempo impostato si spegne il simbolo e il forno emette per circa 5 minuti un segnale acustico per richiamare l'attenzione dell'utilizzatore (per interromperlo premere un tasto qualsiasi).

Disattivare un timer già in funzione
Entrare nuovamente nella funzione timer (punti 1 e 2 precedenti) e con i tasti [D] e [E] impostare il tempo a 0 minuti: il timer si disattiva automaticamente.

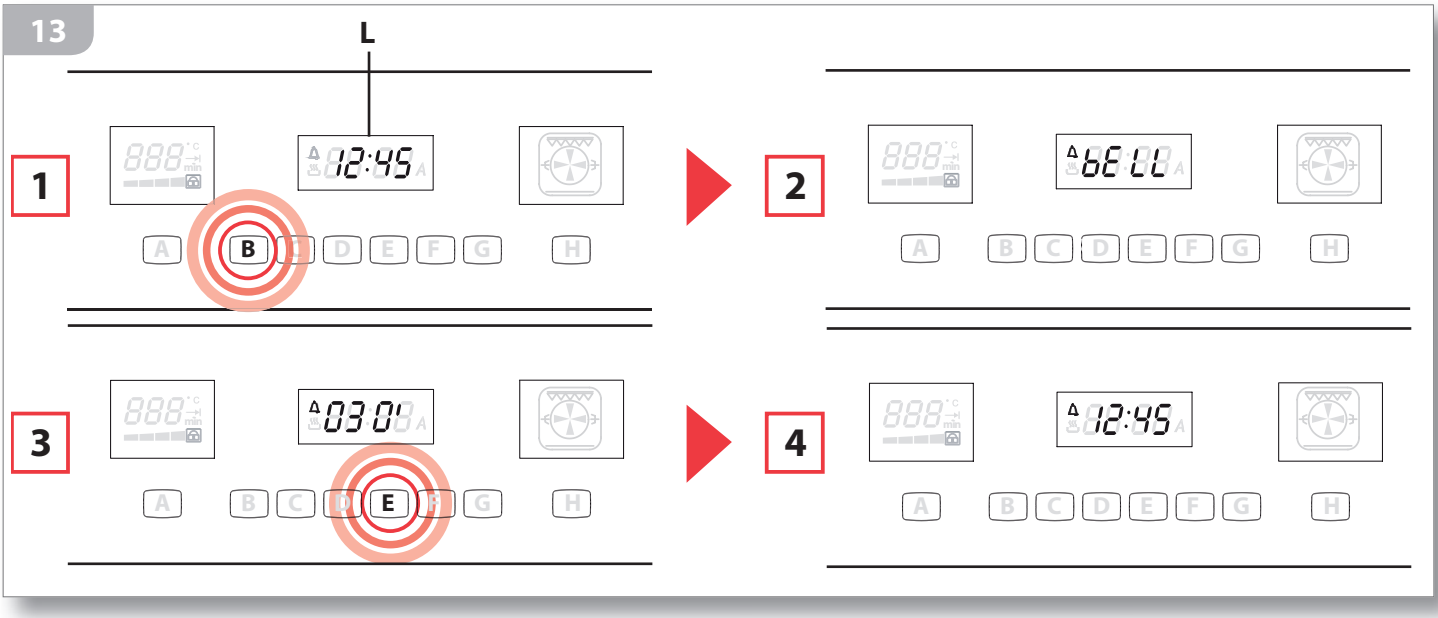
VARIOUS FUNCTIONS

Timer (fig. 13)
The timer function makes it possible to set a time, at any moment, at the end of which the appliance will emit a beep.

Use

Setting the timer
1) Touch the clock button [B] multiple times until "bell" appears on the display [L];
2) wait until a pre-set time appears on the display (30 minutes);
3) use keys [D] and [E] to set the desired time (range: from 0 to 240 minutes).
It is possible to increase/decrease the units one at a time by pressing the button quickly and repeatedly, or by keeping it pressed down to advance quicker.
The entered time will stop flashing after a few seconds and will remain on fixed and is stored without the need to press any other buttons.
4) The display [L] shows the time and the symbol in the upper left corner to indicate that the timer is active: at the end of the set period of time, the symbol will turn off and the oven will beep for approx. 5 minutes to call the attention of the user (press any button to turn it off).

Deactivating an already set timer
Access the timer function (points 1 and 2 above) and use the buttons [D] and [E] to set the time to 0 minutes: the timer will turn off automatically.



Pirolisi - Eco pirolisi (Auto-pulizia) (fig. 14)
Queste funzioni permettono di pulire perfettamente la camera del forno bruciando ad altissima temperatura i residui di cottura (grassi, olii, ecc...): i fumi prodotti dalla combustione sono filtrati e poi espulsi in ambiente.
La funzione "ECO PYRO" ha le stesse finalità della funzione "PYRO" ma è una auto-pulizia più rapida, da utilizzarsi quando la camera del forno non è eccessivamente sporca.

Temperatura preimpostata:
PYRO: 475°C (non modificabile)
ECO PYRO: 475°C (non modificabile)

Durata funzione:
PYRO: preimpostata1:30, modificabile da 1 a 3 ore + tempo per raffreddamento forno (circa 30/35 minuti)
ECO PYRO: 1:30 minuti (non modificabile) + tempo per raffreddamento forno (circa 30/35 minuti)

Utilizzo:
1) Sfiorare più volte il tasto [G] fino a selezionare la modalità di pulizia desiderata ("PYRO" o "ECO PYRO")

Cosa visualizzano i display	
Display [L]	"Pyro" per alcuni secondi.
Display [M]	-P- (Pirolisi) ECO (Eco - pirolisi)
Display [N]	le resistenze attive.

2a-2b) Se si stà utilizzando la funzione "PYRO" è possibile variare la durata preimpostata della funzione (1:30 minuti) sfiorando il tasto [C] e impostando il valore desiderato con i tasti [D] e [E] (range: da 1 a 3 ore massimo).

3) Le funzioni "ECO PYRO" o "PYRO" si avviano in automatico, senza la pressione di alcun altro tasto.

Cosa visualizzano i display durante la funzione	
Display [L]	il tempo che manca al termine della pulizia.
Display [M]	-P- (se si usa la funzione Pirolisi) -P- / ECO alternate (se si usa la funzione Eco - pirolisi) il simbolo "lucchetto" prima lampeggiante per 5/6 secondi, poi acceso fisso (per ragioni di sicurezza durante la funzione, la porta del forno viene bloccata automaticamente).
Display [N]	le resistenze attive.

Pyrolysis - Eco pyrolysis (self-cleaning) (fig. 14)
These functions make it possible to perfectly clean the oven chamber by burning cooking residues (grease, oil, etc.) at a very high temperature: the smoke produced by the combustion is filtered and then discharged to the environment. The "ECO PYRO" function has the same purpose as the "PYRO" function, but it is a quicker self-cleaning cycle that can be used when the oven chamber is not excessively soiled.

Pre-set temperature:
PYRO: 475°C (not modifiable)
ECO PYRO: 475°C (not modifiable)

Cycle duration:
PYRO: pre-set 1:30, can be changed between 1 and 3 hours + oven cooling time (approx. 30/35 minutes)
ECO PYRO: 1:30 minutes (not modifiable) + oven cooling time (approx. 30/35 minutes)

Use:
1) Push the button [G] multiple times until selecting the desired cleaning method ("PYRO" or "ECO PYRO")

The display will show	
Display [L]	*"Pyro" for a few seconds.*
Display [M]	*-P- (Pyrolysis)* *ECO (Eco - pyrolysis)*
Display [N]	*the active heating elements.*

2a-2b) If the "PYRO" function is used, the pre-set cycle duration (1:30 minutes) can be changed by pressing the button [C] and setting the desired time using the buttons [D] and [E] (range: between 1 and 3 hours maximum).

3) The "ECO PYRO" or "PYRO" functions start automatically, without pressing any other key.

The display shows the following during the cycle	
Display [L]	*the remaining time for the cleaning cycle.*
Display [M]	*-P- (if the Pyrolysis function is used)* *-P- / ECO alternate* *(if the Eco - pyrolysis function is used)* *the "lock" symbol will first flash for 5/6 seconds, and then will be displayed fixed (for safety reasons, the oven door is locked automatically during the cycle).*
Display [N]	*the active heating elements.*

4) Terminata l'attività di autopulitura il forno è perfettamente pulito da tutti i residui di cottura.
La **porta rimane ancora bloccata** per circa 30/35 minuti, per permettere alla temperatura del forno di scendere al di sotto della soglia di sicurezza.

COSA VISUALIZZANO I DISPLAY AL TERMINE DELLA FUNZIONE	
Display [L]	la scritta "--:--" e successivamente la scritta "End"
Display [M]	il simbolo "lucchetto" prima fisso, in seguito diventa lampeggiante ad indicare il prossimo sblocco della porta.
Display [N]	spento

4) When the self-cleaning cycle is complete, the oven will be perfectly clean of all cooking residues.
*The **door will remain locked** for approx. 30/35 minutes, to permit the oven temperature to go down below the safety threshold.*

THE DISPLAY SHOWS THE FOLLOWING WHEN THE CYCLE IS COMPLETE	
Display [L]	*"--:--" and then "End"*
Display [M]	*the "lock" symbol first fixed, then it will flash to indicate that the door will soon be unlocked.*
Display [N]	*off*

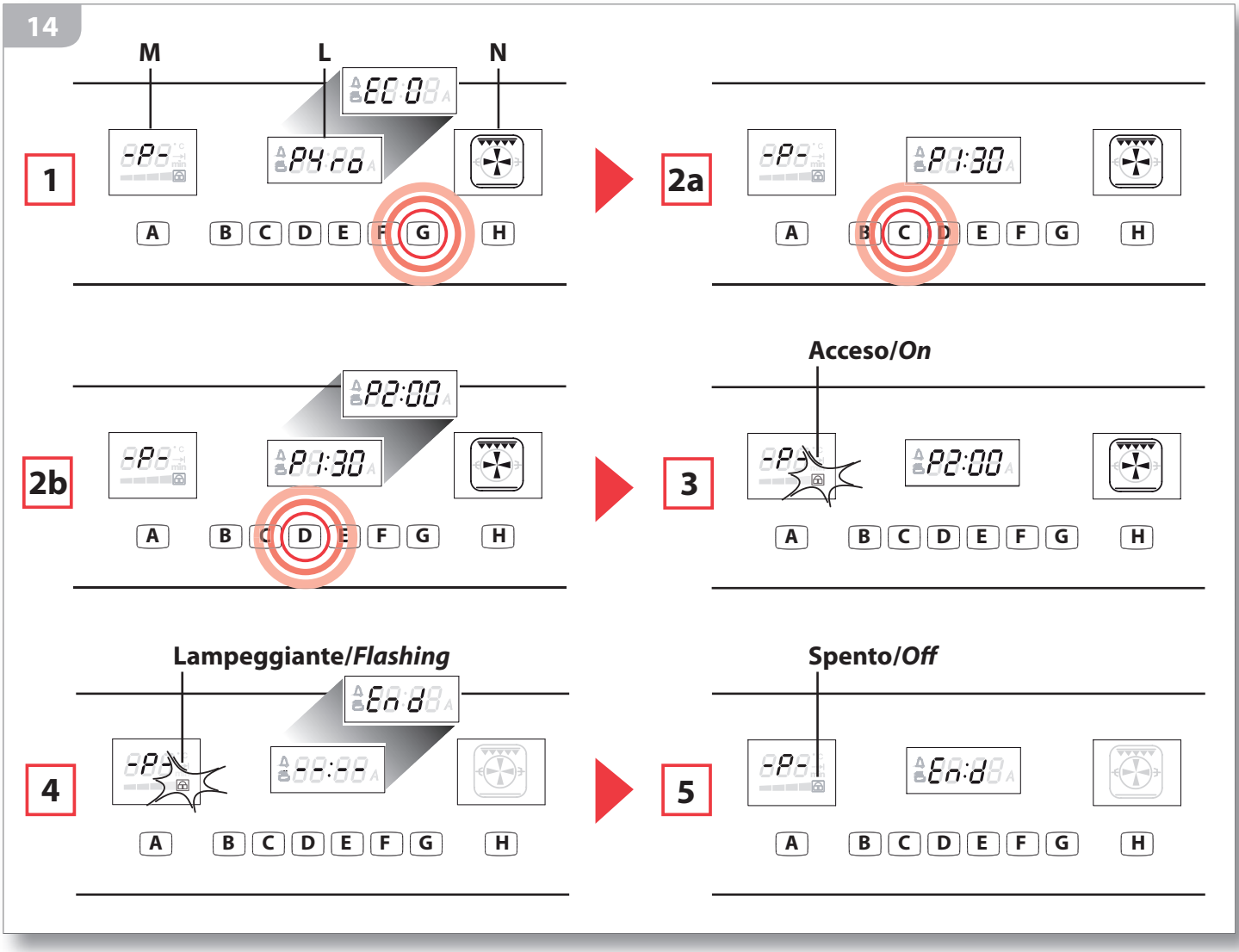
5) Dopo circa 30/35 minuti, il forno si è sufficientemente raffreddato e la porta si sblocca.
Il forno è operativo per i prossimi utilizzi.

COSA VISUALIZZANO I DISPLAY AL TERMINE DEL RAFFREDDAMENTO	
Display [L]	la scritta "End"
Display [M]	il simbolo "lucchetto" spento
Display [N]	spento

5) After approx. 30/35 minutes, the oven will be sufficiently cooled and the door will be unlocked.
The oven is ready to be used.

THE DISPLAY SHOWS THE FOLLOWING WHEN THE COOLING CYCLE IS COMPLETE	
Display [L]	*"End"*
Display [M]	*the "lock" symbol turned off*
Display [N]	*off*

14



Booster (Preriscaldamento rapido) (fig. 15)
Per ottenere cotture ottimali, è sempre consigliabile introdurre i cibi nella camera del forno già calda; questa funzione consente di velocizzare il preriscaldamento del forno per risparmiare tempo.

Utilizzo:
La funzione si attiva sfiorando il tasto [A].

COSA VISUALIZZANO I DISPLAY DURANTE LA FUNZIONE	
Display [L]	la scritta "Prh"
Display [M]	il simbolo "°C" lampeggiante la barra di preriscaldamento accesa gradualmente

La barra di preriscaldamento visualizzata sul display [M], si accende gradualmente e indica quando il forno è al 25%, 50%, 75% e infine al 100% della temperatura impostata nella modalità di cottura scelta.
Non appena viene raggiunto ciascun livello, il segmento corrispondente si accende con luce fissa mentre il segmento successivo inizia a lampeggiare.
Terminato il preriscaldamento, tutti i quattro segmenti e il simbolo "°C" sono accesi con luce fissa ed il forno emette per circa 5 secondi un segnale acustico: a questo punto è possibile introdurre i cibi nel forno.
La funzione non è disponibile nelle modalità Grill tradizionale (Pr09), Pirolisi (Pr13) ed Eco-Pirolisi (Pr14), Eco-Cottura (Pr03), Cottura finale (Pr02) e Scongelamento rapido (Pr01).

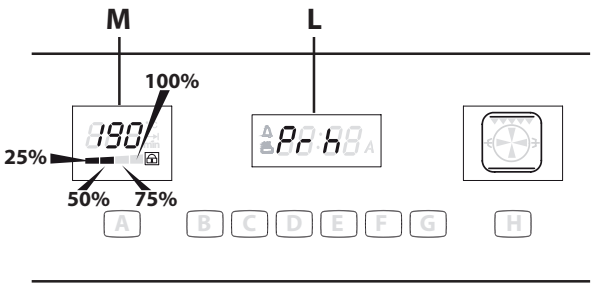
Booster (quick preheating) (fig. 15)
For optimal cooking results, it is always recommended to place the food in a preheated oven; this function makes it possible to preheat the oven faster, saving time.

Use:
Activate the function by pressing the button [A].

THE DISPLAY SHOWS THE FOLLOWING DURING THE CYCLE	
Display [L]	*"Prh"*
Display [M]	*the flashing symbol "°C"* *the preheating bar turns on gradually*

The preheating bar shown on the display [M] turns on gradually and indicates when the oven has reached 25%, 50%, 75% and finally 100% of the pre-set temperature for the selected cooking method.
As soon as each level is reached, the corresponding segment will turn on fixed and the next segment will start to flash.
When preheating is complete, all the four segments and the symbol "°C" will be on fixed and the oven will beep for approx. 5 seconds: at this point, the food can be placed in the oven.
This function is not available for the Grill (Pr09), Pyrolysis (Pr13) and Eco-Pyrolysis (Pr14), Eco-cooking (Pr03), Warming oven (Pr02) and Rapid defrost (Pr01) methods.

15



Blocco della porta e del pannello comandi (fig. 16)
Il meccanismo di blocco/sblocco della porta può essere azionato manualmente dall'utilizzatore in qualsiasi momento (anche a cottura avviata) per impedirne l'apertura ai bambini.
Quando il blocco è attivo anche il pannello comandi è disattivato: se si prova a sfiorare un tasto viene visualizzata una chiave sul display [L] (fig. 16A).
L'unico tasto attivo ed utilizzabile, è il tasto [H] di spegnimento del forno.

Utilizzo:
Tenere premuti contemporaneamente i tasti [D] ed [E] per circa 3 secondi per bloccare/sbloccare la porta.
Il comando diventerà operativo in 5/6 secondi dalla pressione dei tasti (durante i quali il simbolo "lucchetto" lampeggia): **durante questo tempo NON tentare di aprire o chiudere forzatamente la porta!**

Il meccanismo di blocco della porta, funziona automaticamente durante la pirolisi (fig. 16B): al termine dell'autopulizia, la porta viene sbloccata solo dopo che la temperatura è scesa al di sotto della soglia di sicurezza. In questo caso, non è possibile escludere il dispositivo di blocco della porta.

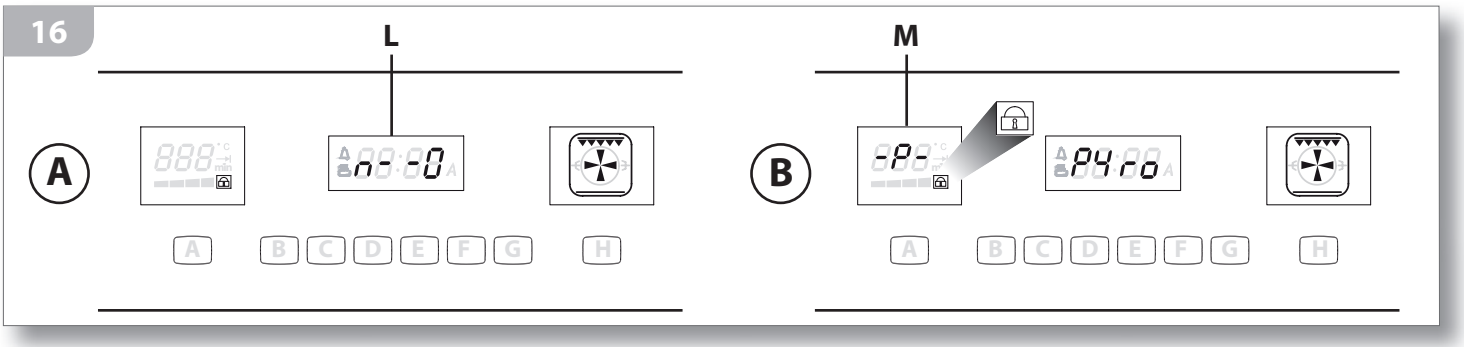
Significato del simbolo "lucchetto" sul display [M]	
Acceso	porta bloccata
Spento	porta sbloccata
Lampeggiante	A) porta bloccata in attesa di prossima apertura automatica (durante la pirolisi si attende che la temperatura scenda a soglia di sicurezza) B) il meccanismo stà bloccando/ sbloccando la porta (circa 5/6 sec.)

Door lock and control panel (fig. 16)
The door locking/unlocking mechanism can be activated manually by the user at any time (also after cooking has started) to prevent it from being opened by children.
When the lock is on, also the control panel is turned off: if you touch a button a lock will appear on the display [L] (fig. 16A).
The only active button that can be used is the button [H] *for turning off the oven.*

Use:
Press down buttons [D] and [E] together for approx. 3 seconds to lock/unlock the door.
The command will be activated within 5/6 seconds after the buttons are pressed (during which the "lock" symbol will flash: ***during this period, do NOT try to open or close the door with force!***

The door will lock automatically during the pyrolysis function (fig. 16B): when the self-cleaning cycle is complete, the door will be unlocked after the temperature has gone down below the safety threshold. In this case, the door lock device cannot be deactivated.

Meaning of the "lock" symbol on the display [M]	
On	*door locked*
Off	*door unlocked*
Flashing	*A) door locked waiting to be automatically unlocked (during the pyrolysis function, it waits until the temperature goes below the safety threshold)* *B) the mechanism is locking/unlocking the door (approx. 5/6 sec.)*



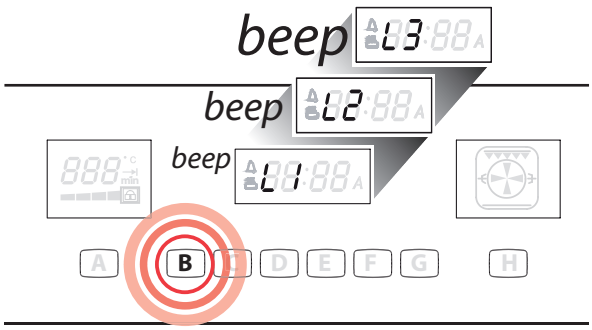
Modalità notturna
Tra le 22:00 e le 8:00 il forno entra in modalità notturna:
A) il cicalino è sempre silenzioso;
B) la luce blu dello sfondo del display [L] ha un'intensità ridotta;
C) la pressione di uno qualsiasi dei tasti non è seguita da alcun segnale acustico.

Night-time mode
The oven switches to night-time mode between 22:00 and 8:00:
A) the buzzer is always silent;
B) the display's blue background light [L] is less intense;
C) pressing any button is not followed by a beep.

Volume del segnale acustico (fig. 17)
Impostare il volume del segnale acustico quando il forno è in modalità stand-by.
Sfiorare il tasto [B] finché sul display [L] non compare la scritta "L1", "L2" o "L3" (a seconda del volume attualmente impostato) poi sfiorare il tasto [D] : ad ogni tocco viene emesso un triplo "*beep*" e il volume si imposta sui tre livelli sonori disponibili.
L1: volume basso
L2: volume medio
L3: volume alto

Volume of the acoustic signal (fig. 17)
Set the volume of the acoustic signal when the oven is in stand-by mode.
Press the button [B] until the display [L] shows "L1", "L2" or "L3" (depending on the current volume setting), then press the button [D] : each time it is pressed, a triple "beep" is emitted and the volume is set to the three available sound levels.
L1: low volume
L2: medium volume
L3: high volume

17



Blocchi e codici di errore
Il forno controlla continuamente lo stato del sistema. Se viene rilevata una condizione anomala per più di 1 minuto, si verifica un blocco:
A) le resistenze e gli altri carichi vengono disattivati;
B) il display mostra la lettera "E" seguita da un codice numerico che dipende dal tipo di problema riscontrato;
C) il forno emette un segnale acustico che dura alcuni minuti.

All'apparire di un messaggio di errore non tentare di riparlarla da se ma spegnerla con il tasto [H] e contattare al più presto un Centro di assistenza autorizzato comunicando il messaggio che compare a display.

Shut-downs and error codes
The oven continuous controls the system status. If an anomalous condition is detected
for more than 1 minute, the oven will shut-down:
A) the heating elements and other loads are turned off;
B) the letter "E" will appear on the display, followed by a numerical code that depends on the type of problem;
C) the oven will emit a beep that lasts a few minutes.

When an error message appears, do not try to repair the oven, but turn it off using the button [H] and contact an Authorised Service Centre as soon as possible, reporting the message that appears on the display.

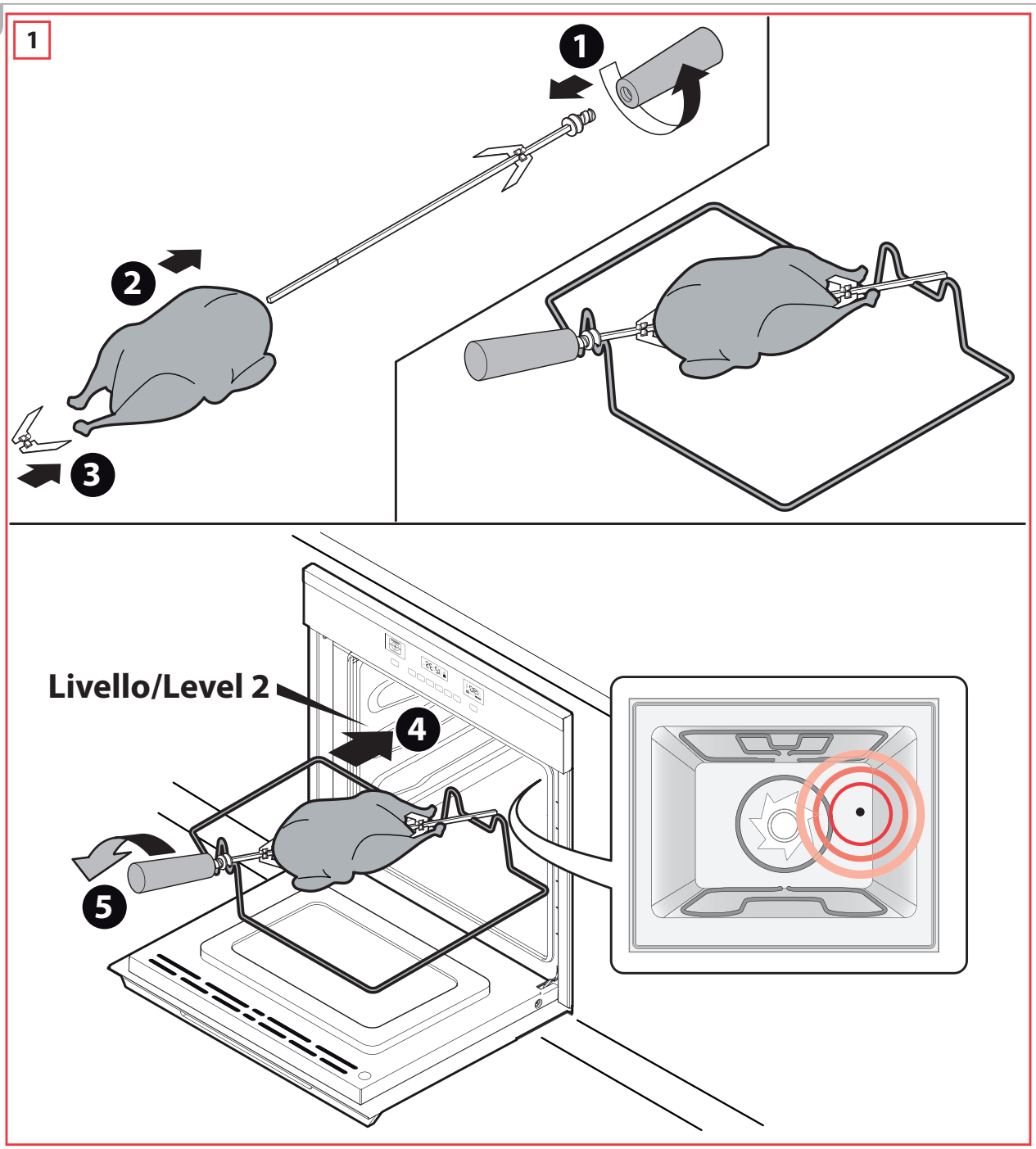
Uso del girarrosto

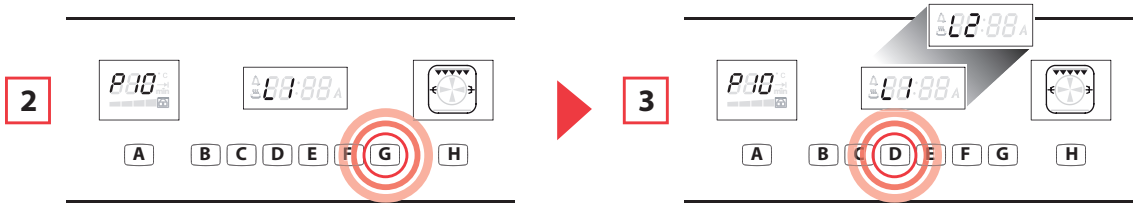
1) Preparare i cibi da cuocere seguendo quanto indicato nella figura18;
2) Sfiorare più volte il tasto [G] fino alla selezione della funzione "Pr10 - GIRARROSTO".
3) Sfiorare i tasti [D] o [E] per selezionare il livello di potenza della resistenza grill (L1= bassa potenza, L2= media potenza; L3= massima potenza).
4) La funzione "Pr10 - GIRARROSTO" si avvierà automaticamente senza premere alcun altro tasto.

Using the rotisserie

1) Prepare the food to be cooked as shown in figure 18;
2) Touch the button [G] multiple times until selecting the function "Pr10 - ROTISSERIE".
3) Press the buttons [D] or [E] to select the power level of the grill's heating element (L1= low power, L2= medium power; L3= maximum power).
4) The "Pr10 - ROTISSERIE" function starts automatically without pressing any other button.

18





COTTURA MANUALE

I parametri della cottura MANUALE da impostare sono:
- modalità di cottura (vedi tabella pag. 17)
- temperatura/livelli di potenza resistenza grill (facoltativo)

*Esempio di cottura **manuale** di una pietanza:*
• selezionare la modalità di cottura desiderata, ognuna ha già una temperatura/livello di potenza preimpostato;
• se si desidera, variare la temperatura/livello di potenza preimpostato;
• dopo l'impostazione dei parametri, l'avvio della cottura è automatico;
• spegnere manualmente il forno quando la pietanza è cotta.

A pag. 33 è disponibile una tabella con temperature e tempi di cottura indicativi.

A) Accendere il forno

1) Sfiorare il tasto [H] (On/Off) per attivare il forno e renderlo pronto per l'uso: sul display [N] appare un quadrato e la scritta "On" si accende sul display [L].

B) Selezionare la modalità di cottura

1) Sfiorare il tasto [G] (funzione/temperatura) per accedere all'impostazione della **modalità di cottura** desiderata (per maggiori informazioni su ciascuna modalità consultare pag. 16).
2) Sfiorare i tasti [D] o [E] per scorrere la lista delle modalità di cottura disponibili.

COSA VISUALIZZANO I DISPLAY:	
Display [L]	un nome progressivo delle varie modalità e, se sono attive delle resistenze, il simbolo .
Display [M]	mostra la temperatura preimpostata per ciascuna modalità di cottura.
Display [N]	mostra graficamente le resistenze attive in ciascuna modalità

C) Variare la temperatura preimpostata (facoltativo)

1) Quando sul display [N] viene visualizzata la modalità che si desidera utilizzare per la cottura, controllare sul display [M] la **temperatura** preimpostata ad essa associata.
Nel caso delle modalità Pr 09 - Grill tradizionale e Pr10- Girarrosto, la cottura viene gestita con livelli di potenza della resistenza grill (L1= bassa potenza, L2=

MANUAL COOKING

The following MANUAL cooking parameters must be set:
- cooking method (see table on page 17)
- temperature/grill heating element power levels (optional)

Manual *cooking example:*
• select the desired cooking method, each has a pre-set temperature/power level;
• change the pre-set temperature/power level as desired;
• after setting the parameters, cooking will start automatically;
• turn off the oven manually when the food is cooked.

On page 33 you will find a table with approximate cooking times and temperatures.

A) Turn on the oven

1) Press the button [H] (On/Off) to turn on the oven and make it ready for use: a square will appear on the display [N] and "On" will appear on the display [L].

B) Select the cooking method

*1) Press the button [G] (function/temperature) to access the settings for the desired **cooking method** (for more information about each method, see page 16).*
2) Press the buttons [D] or [E] to scroll the list of available cooking methods.

THE DISPLAY WILL SHOW:	
Display [L]	*a progressive name of the various methods and, if heating elements are on, the symbol .*
Display [M]	*shows the pre-set temperature for each cooking method.*
Display [N]	*graphically shows the heating elements used for each method*

C) Change the pre-set temperature (optional)

*1) When the display [N] shows the desired cooking method, check its associated **temperature** on the display [M].*
For the 09 - Grill and Pr10- Rotisserie methods, cooking is managed by the power levels of the grill heating elements (L1= lower power, L2= medium power; L3= maximum power).

media potenza; L3= massima potenza).
Se si desidera variarla, sfiorare i tasti [D] o [E] fino al raggiungimento del valore desiderato (i range minimo/massimo variano per ciascuna modalità).
2) Sfiorare nuovamente il tasto [G] per confermare la selezione della modalità e della sua temperatura; in caso contrario la selezione verrà confermata automaticamente dopo poco tempo.

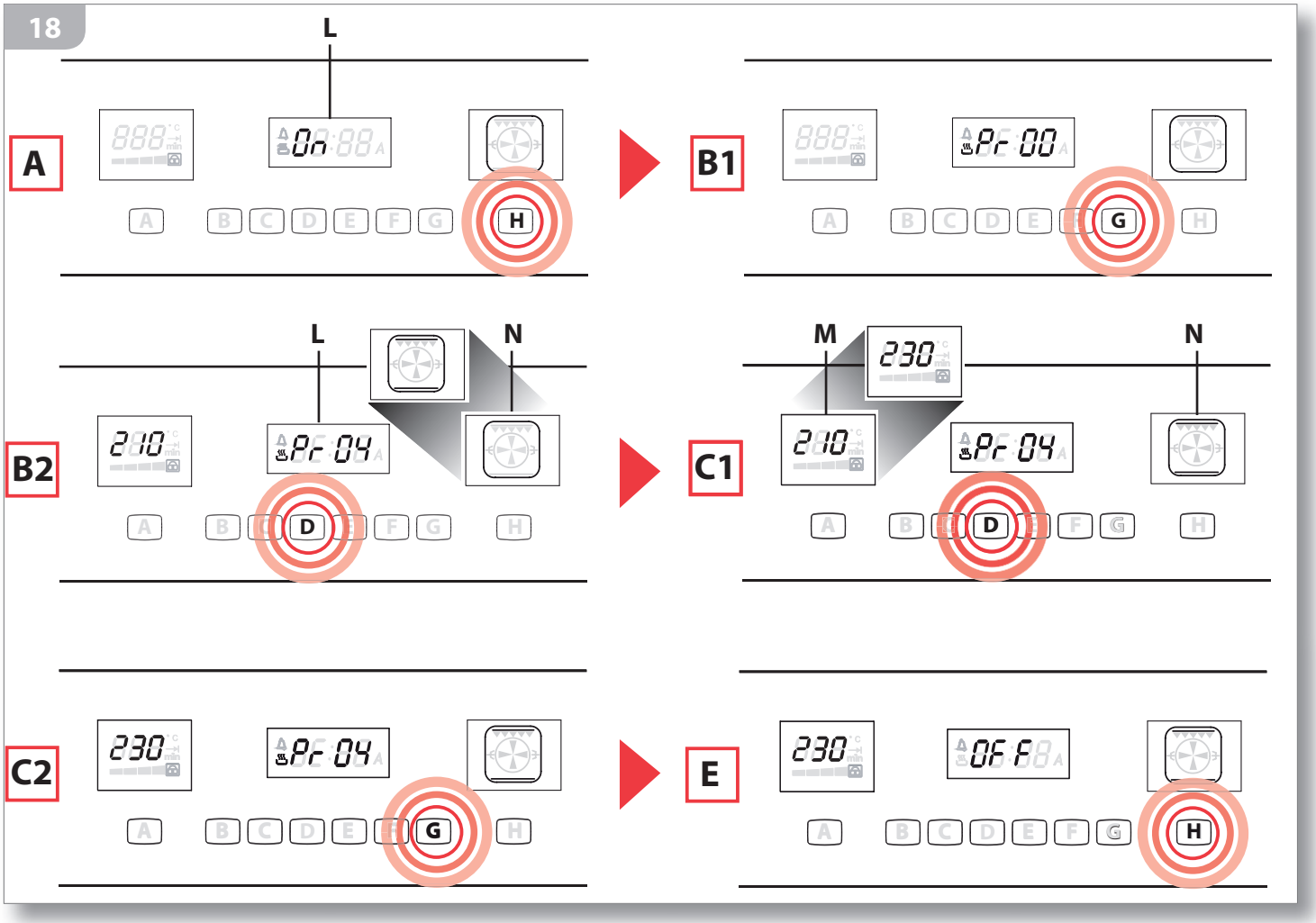
If you want to change the setting, press the buttons [D] or [E] until reaching the desired level (the minimum/maximum ranges vary for each mode).
2) Press the button [G] again to confirm the mode selection and its temperature; otherwise, the confirmation will be confirmed automatically after a brief period of time.

D) Avvio della cottura / preriscaldamento
1) *Avvio della cottura immediata:*
Introdurre i cibi nella camera del forno, la cottura parte automaticamente dopo l'impostazione dei parametri senza bisogno di premere alcun altro tasto.
2) *Avvio della cottura con preriscaldamento:*
Sfiorare il tasto [A] per attivare il preriscaldamento rapido del forno: un segnale acustico avviserà che è stata raggiunta la temperatura preimpostata o quella modificata dall'utilizzatore.
Dopo il segnale acustico introdurre i cibi nel forno (per maggiori informazioni sul preriscaldamento consultare cap. "Funzioni varie").

D) Starting with cooking / preheating
1) Starting immediate cooking:
Place the food in the oven chamber. Cooking will start automatically after setting the parameters without pressing any other button.
2) Starting cooking with preheating:
Press the button [A] to activate rapid oven preheating: an acoustic signal will indicate that the pre-set temperature or the one set by the user has been reached. After the acoustic signal, place the food in the oven (for more information about preheating, see Chapter "Misc. functions").

E) Spegnimento
1) Per spegnere il forno, premere il tasto [H] (On/Off): sul display [L] compare la scritta "OFF".

E) Turning the oven off
1) To turn off the oven, press the button [H] (On/Off): "OFF" will appear on the display [L].



COTTURA AUTOMATICA

I parametri della cottura AUTOMATICA da impostare sono:
- modalità di cottura (vedi tabella pag. 17)
- temperatura (facoltativa)
- durata di cottura oppure orario di arresto cottura (cottura temporizzata)
- orario di fine cottura (cottura ritardata facoltativa)

Esempio di cottura di una pietanza:
• selezionare la modalità di cottura desiderata, ognuna ha già una temperatura preimpostata;
• se si desidera, variare la temperatura preimpostata;
• impostare lo spegnimento automatico in base:
A) a una durata di cottura desiderata (ad esempio 60 min.) oppure
B) a un orario di arresto cottura desiderato (ad esempio alle ore 16:00)
• se lo spegnimento è impostato in base ad una durata di cottura, è possibile decidere di utilizzare la funzione "orario di fine cottura": in questo ultimo caso, il forno non si avvierà immediatamente ma successivamente in base alla durata di cottura impostata e ***all'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta.***
Es. durata di cottura impostata 60 minuti, fine cottura impostata: 17:30 (ora in cui si desidera pronta la pietanza) -> il forno inizierà automaticamente la cottura alle ore 16:30.

A pag. 33 è disponibile una tabella con temperature e tempi di cottura indicativi.

A) Accendere il forno
Seguire quanto descritto nel cap. "Cottura manuale"

B) Selezionare la modalità di cottura
Seguire quanto descritto nel cap. "Cottura manuale"

C)Variare la temperatura preimpostata (facoltativo)
Seguire quanto descritto nel cap. "Cottura manuale"

D) Impostare lo spegnimento automatico
Scegliere in base a quale parametro deve avvenire lo spegnimento automatico:
A) durata di cottura *(ad esempio dopo 60 min.)*
B) orario di arresto cottura *(ad esempio alle ore 16:00)*

1) *Durata di cottura*
Sfiorare il tasto [C] finchè a display compare la scritta "dur", il tempo preimpostato è 30 minuti; per variarlo sfiorare i tasti [D] e [E] (range da 0 a 240 minuti). Dopo pochi secondi il valore è memorizzato senza premere nessun altro tasto, il display [L] visualizza l'orario attuale e i simboli e A.

AUTOMATIC COOKING

The following AUTOMATIC cooking parameters must be set:
- cooking method (see table on page 17)
- temperature (optional)
- cooking duration or cooking end time (timed cooking)
- cooking end time (delayed cooking, optional)

Cooking example:
• select the desired cooking method, each has a pre-set temperature;
• change the pre-set temperature if desired;
• set the automatic shut-off based on:
A) a desired cooking duration (for example, 60 min.)
or
B) a desired cooking end time (for example, at 16:00)
• if the shut-off is set based on a cooking duration, it is possible to use the "cooking end time" function: in this case, the oven will not turn on immediately but later based on the set cooking duration and **the time that the food should be ready.**
Example: set cooking duration : 60 minutes, set cooking end time: 17:30 (time at which the food should be ready) -> the oven will automatically start cooking at 16:30.

On page 33 you will find a table with approximate cooking times and temperatures.

A) Turn on the oven
Follow what is described in chapter "Manual cooking"

B) Select the cooking method
Follow what is described in chapter "Manual cooking"

C) Change the pre-set temperature (optional)
Follow what is described in chapter "Manual cooking"

D) Set the automatic shut-off
Select the parameter to be used for automatic shut-off:
A) cooking duration (for example, 60 minutes)
B) cooking end time (at 16:00 for example)

1) Grilling zone
Press the button [C] until "dur" appears, the pre-set time is 30 minutes; to change it, press buttons [D] and [E] (range 0 to 240 minutes). After a few seconds, the value will be stored without pressing any other button, the display [L] will show the current time and the symbols and A.

2) *Orario di arresto cottura*

Sfiorare il tasto [C] finchè a display compare la scritta "End", l'orario preimpostato è l'ora attuale; per variarlo sfiorare i tasti [D] e [E] (range 24 ore). Dopo pochi secondi il valore è memorizzato senza premere nessun altro tasto, il display [L] visualizza l'orario attuale e i simboli e A.

E) Impostare la partenza ritardata (facoltativo)

Dopo aver impostato la durata di cottura come spiegato al punto "D", sfiorare il tasto [C] finchè a display compare la scritta "End".

Con i tasti [D] e [E] impostare l'orario di fine cottura desiderato. Dopo pochi secondi il valore è memorizzato senza premere nessun altro tasto.

Display [L]: visualizza alternativamente la scritta "End" e il suo valore lampeggiante, poi mostrerà l'ora e il simbolo A.

Quando il forno si accende in automatico, a display compare anche il simbolo .

F) Avvio della cottura / preriscaldamento

1) *Avvio della cottura immediata:*

Introdurre i cibi nella camera del forno, la cottura parte automaticamente dopo l'impostazione dei parametri senza bisogno di premere alcun altro tasto.

2) *Avvio della cottura con preriscaldamento:*

Sfiorare il tasto [A] per attivare il preriscaldamento rapido del forno: un segnale acustico avviserà che è stata raggiunta la temperatura preimpostata o quella modificata dall'utilizzatore.

Dopo il segnale acustico introdurre i cibi nel forno (per maggiori informazioni sul preriscaldamento consultare cap. "Funzioni varie").

3) *Avvio della cottura ritardata:*

Se è stato impostato un orario di fine cottura il forno si avvierà automaticamente in base ai parametri impostati.

G) Spegnimento

1) Al termine delle cotture temporizzate o ritardate la cottura si interrompe automaticamente.

Sul display [L] lampeggiano alternativamente le icone e A ed il forno emette per circa 5 minuti un segnale acustico per richiamare l'attenzione dell'utilizzatore (per interromperlo premere un tasto qualsiasi). Il segnale acustico non è attivo dalle 22:00 alle 8:00 (modalità notturna).

2) Portare in stand-by il forno, premendo il tasto [H] (On/Off): sul display [L] compare la scritta "OFF".

2) Cooking end time

Press the button [C] until "End" appears, the pre-set time is the current time; to change it, press buttons [D] and [E] (range 24 hours). After a few seconds, the value will be stored without pressing any other button, the display [L] will show the current time and the symbols and A.

E) Set the delayed start (optional)

After setting the cooking duration as explained in point "D", press the button [C] until "End" appears on the display.

Use buttons [D] and [E] to set the desired cooking end time. After a few seconds, the value is stored without pressing any other button.

***Display [L]:** will show "End" and its value will flash in alteration with the time and the symbol A.*

The following symbol appears when the oven turns on automatically .

F) Starting with cooking / preheating

1) Starting immediate cooking:

Place the food in the oven chamber. Cooking will start automatically after setting the parameters without pressing any other button.

2) Starting cooking with preheating:

Press the button [A] to activate rapid oven preheating: an acoustic signal will indicate that the pre-set temperature or the one set by the user has been reached. After the acoustic signal, place the food in the oven (for more information about preheating, see Chapter "Misc. functions").

3) Starting delayed cooking:

If a cooking end time has been set, the oven will turn on automatically based on the set parameters.

G) Shut-off

1) At the end of the timed or delayed cooking, cooking shuts off automatically.

The icons and A will flash alternatively on the display [L] and the oven will emit an acoustic signal for approx. 5 minutes to call the attention of the user (press any button to turn it off). The acoustic signal is not active between 22:00 and 8:00 (night-time mode).

2) To put the oven in stand-by, press the button [H] (On/Off): "OFF" will appear on the display [L].

Disattivare una cottura automatica già in funzione
Sfiorare il tasto [C] finchè a display compare la scritta "dur", e con i tasti [D] e [E] impostare il tempo a 0 minuti. Il valore è memorizzato senza premere alcun altro tasto, sul display [L] scompaiono i simboli e *A*.

Deactivating an automatic cooking mode in progress
Press the button [C] until "dur" appears on the display, and use the buttons [D] and [E] to set the time to 0 minutes. The value is stored without pressing any other button, the symbols and A disappear from the display [L].

19

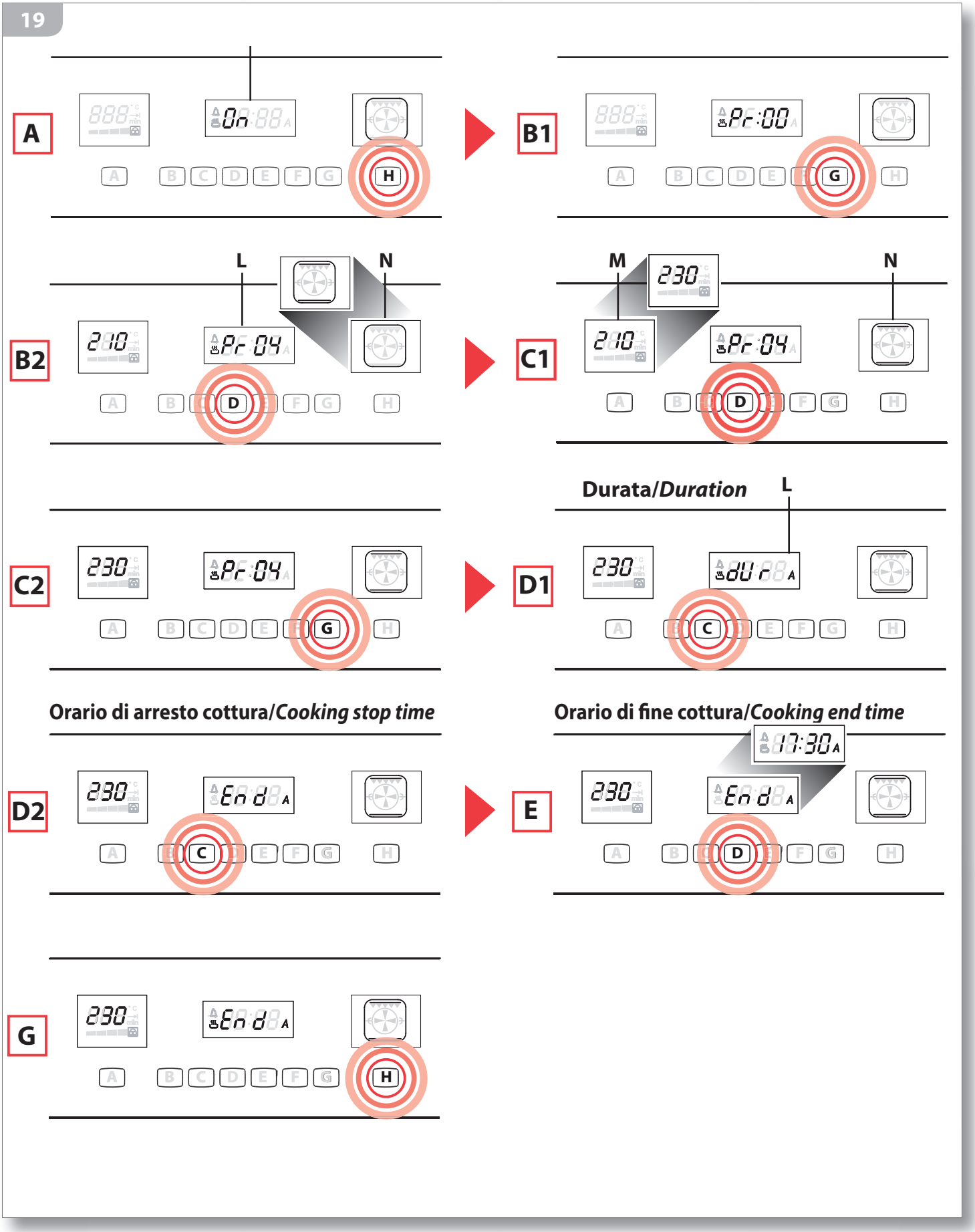
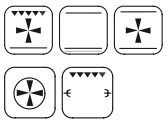
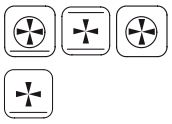
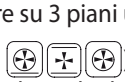


Tabella consigli indicativi di cottura / *Approximate cooking suggestion table*

Tipi di cibo *Type of food*	**Modalità** *Method*	**Livello guide** *Guide level*	**Cottura tradizionale** *Static oven*		**Cottura a convezione** *Convection oven*	
			°C	**min**	**°C**	**min**
Arrosti di maiale, vitello, ecc... *Pork, veal roasts, etc...*		2	200 ÷ 225	100÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filetto, roastbeef *Tenderloin, roast beef*		2	200 ÷ 240	60 ÷ 90	210 ÷ 225	40 ÷ 70
Pollame intero (oca, anatra, pollo tacchino,) (4) *Whole bird (goose, duck, chicken, turkey,) (4)*		1-2	200 ÷ 240	60 ÷ 180	180 ÷ 220	90 ÷ 150
Petto e cosce di pollo, hamburger, bistecche *Chicken breast and thigh, hamburger, steaks*		2-3	-	-	200 ÷ 230	10 ÷ 30 per ogni lato *per side*
Selvaggina *Game*		2	210 ÷ 230	80 ÷ 100	180 ÷ 200	60 ÷ 100
Pesce *Fish*		2	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	25 ÷ 45
Torte *Cakes*		2	170 ÷ 200	35 ÷ 60	165÷ 190	30 ÷ 60
Biscotti *Biscuits*		2	170 ÷ 200	10 ÷ 20	170 ÷ 190	10 ÷ 15
Pizza *Pizza*		2	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza su più livelli *Pizza on multiple levels*		2 e 3 2 e 4	-	-	200 ÷ 210	15 ÷ 20
Pane tostato *Toasted bread*		3	L2	3 ÷ 7	-	-

Posizione delle leccarde o teglie nelle cotture a convezione:
- per cotture su 1 piano utilizzare la 2ª guida dal basso (utilizzare)
- per cotture su 2 piani utilizzare la 2ª - 4ª guida dal basso (utilizzare)
- per cotture su 3 piani utilizzare la 2ª - 3ª - 4ª guida dal basso (utilizzare )

(4) - Il tempo dipende dal peso del pollame, (40 ÷ 45 min per kg).

IMPORTANTE: Il tempo di cottura è considerato con il preriscaldamento del forno.

Position of the drip trays or pans for the convection oven:
- *when cooking on 1 level, use the 2nd guide from the bottom (use* *)*
- *when cooking on 2 levels, use the 2nd and 4th guides from the bottom (use* *)*
- *when cooking on 3 levels, use the 2nd, 3rd and 4th guides from the bottom (use* *)*

(4) - The time depends on the weight of the bird, (40 - 45 min per kg).

IMPORTANT: The cooking time is considered with oven preheating.

POSSIBILI CAUSE DI INSUCCESSO

Risultato:	Possibile causa
Pietanze poco dorate/ cotte in superficie o bruciate nella parte inferiore	Altezza di inserimento non corretta Tipologia di cottura errata (es. utilizzo della sola resistenza inferiore)
Torte poco lievitate, eccessivamente umide	Temperatura del forno troppo bassa Tempo di cottura troppo breve Impasto troppo liquido Troppe aperture della porta durante la cottura
Pietanze troppo asciutte e secche	Temperatura del forno troppo alta Tempo di cottura troppo lungo Contenitore utilizzato non adatto alla pietanza o alla tipologia di cottura scelta
Pietanze non cotte uniformemente	Disposizione errata delle pietanze nei contenitori Altezza di inserimento non corretta Tipologia di cottura errata (es. utilizzo della sola resistenza inferiore)

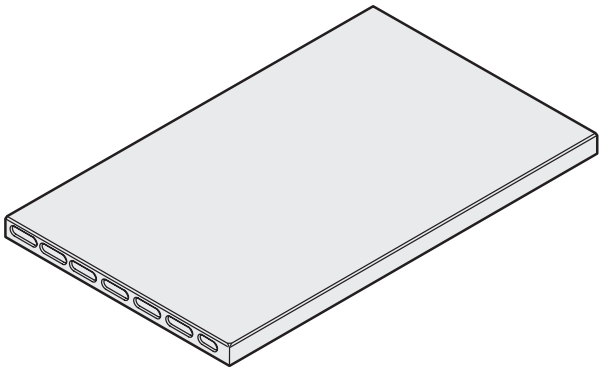
Rispetto ai forni posseduti in precedenza i tempi di cottura o le temperature da utilizzare per il Vostro nuovo forno pirolitico potrebbero essere molto diversi.

TROUBLESHOOTING

Result:	*Possible cause*
Food not browned/ cooked enough on the surface or burned on the lower part	*Incorrect insertion height* *Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)*
Cakes not leavened enough too moist	*Oven temperature too low* *Cooking time too short* *Dough too runny* *Oven door opened too often during cooking*
Food too dry	*Oven temperature too high* *Cooking time too long* *Container used is unsuitable for the food or the selected cooking type*
Food not cooked evenly	*Incorrect arrangement of the food in the containers* *Incorrect insertion height* *Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)*

With respect to your previous ovens, the cooking times and temperatures to be used for your new pyrolytic oven may be very different.

20



PIASTRA PER PIZZA

La piastra per pizza (fig. 20) è in materiale refrattario, ideale per pizza, focacce e pietanze surgelate.

Come utilizzarla:

1) A forno freddo, collocare la griglia sul livello 1 (vedi fig. 10) e su di essa appoggiare la piastra per pizza cosparsa di poca farina o semolino di grano duro.
2) Riscaldare il forno (250°) selezionando (viene attivata la ventilazione abbinata alla resistenza cielo e alla resistenza suola).
3) Dopo circa 45 minuti spegnere il forno poichè la piastra per pizza ha raggiunto la temperatura giusta.
4) Posizionare la pizza sopra la piastra calda **facendo attenzione a non scottarsi.** Il tempo di cottura è indicativamente di circa 15 minuti: la pizza è comunque pronta quando la crosta attorno a essa sarà rialzata e croccante.

Note: se le pizze da cuocere sono due, al punto 3) non spegnere il forno ma lasciare accesa soltanto la resistenza suola selezionando .

Per la pulizia utilizzare delle spazzole.

Non lavare in lavastoviglie.

PIZZA PLATE

The pizza plate (fig. 20) is made of refractory material and is ideal for pizza, focaccia and frozen foods.

How to use it:

1) When the oven is cool, place the rack on level 1 (see fig. 10) and rest the pizza plate, dusted lightly with flour or durum-wheat semolina, on the rack.
2) Heat the oven (250°) by selecting *(which activates the fan combined with the upper heating element and lower heating element).*
3) After about 45 minutes, switch off the oven since the pizza pan has reached the right temperature.
4) Position the pizza on the hot pizza plate, ***being careful not to burn yourself.*** *The cooking time is approximately 15 minutes: the pizza is ready when the crust around it is raised and crispy.*

Note: *if you are cooking two pizzas, at point 3) do not switch off the oven but leave only the lower heating element on by selecting* .

The pizza pan can be cleaned using brushes.

Do not wash it in the dishwasher.

MANUTENZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Chiudere sempre l'interruttore elettrico principale durante la manutenzione ordinaria o in caso di lunga inattività.

Effettuare la pulizia a forno freddo dopo ogni uso: ciò rende più agevole l'operazione ed evita che i residui di cibo possano incendiarsi.

Effettuare la pulizia di TUTTE le parti dell'apparecchiatura solamente con le modalità ed i prodotti indicati nel presente manuale (in particolare, evitare nel modo più assoluto spugne abrasive, raschietti, detergenti acidi o aggressivi, apparecchi a vapore o a pressione, getti d'acqua diretti).
Una pulizia effettuata in modo diverso da quanto espressamente descritto potrebbe mettere a rischio la sicurezza di persone, cose ed animali e causare danni all'apparecchiatura da non considerarsi in Garanzia.

Una variazione nella colorazione dell'interno della cavità del forno non pregiudica le prestazioni di quest'ultimo e non costituisce un difetto per il quale esercitare il diritto di Garanzia.

MANUTENZIONE ORDINARIA

PULIZIA

- **Superfici inox e in cristallo:** utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto di detergente specifico neutro: per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore.
  Non utilizzare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in cristallo del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- **Interno forno/griglie per livelli di cottura/griglie/leccarde:** utilizzare un panno morbido imbevuto di aceto tiepido, risciaquare e asciugare con cura.
  Per agevolare la pulizia dell'interno forno è possibile:

- rimuovere la porta forno (fig. 21):
  per il suo riposizionamento vedi (fig. 22).

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always switch off the main electrical switch during routine maintenance or if the appliance will not be used for an extended period.

Clean the oven after each use once it has cooled: this facilitates the operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do NOT use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct jets of water).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Warranty.

A variation in the colouring of the oven cavity interior does not compromise the oven's performance and is not considered a defect covered by the Warranty.

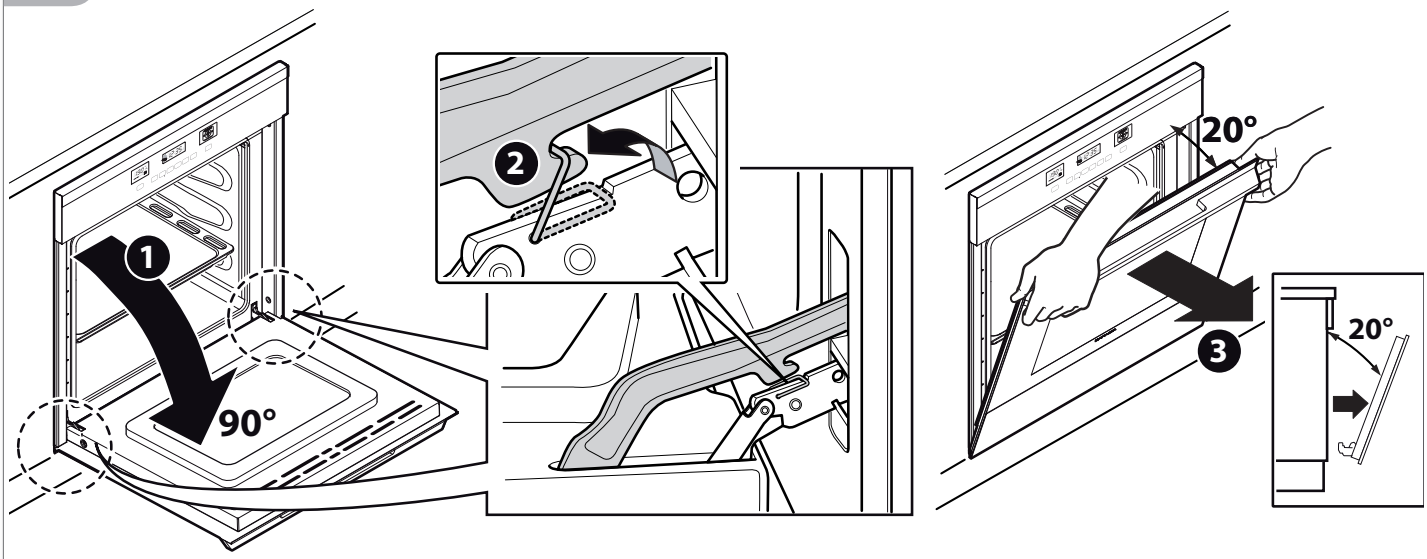
ROUTINE MAINTENANCE

CLEANING

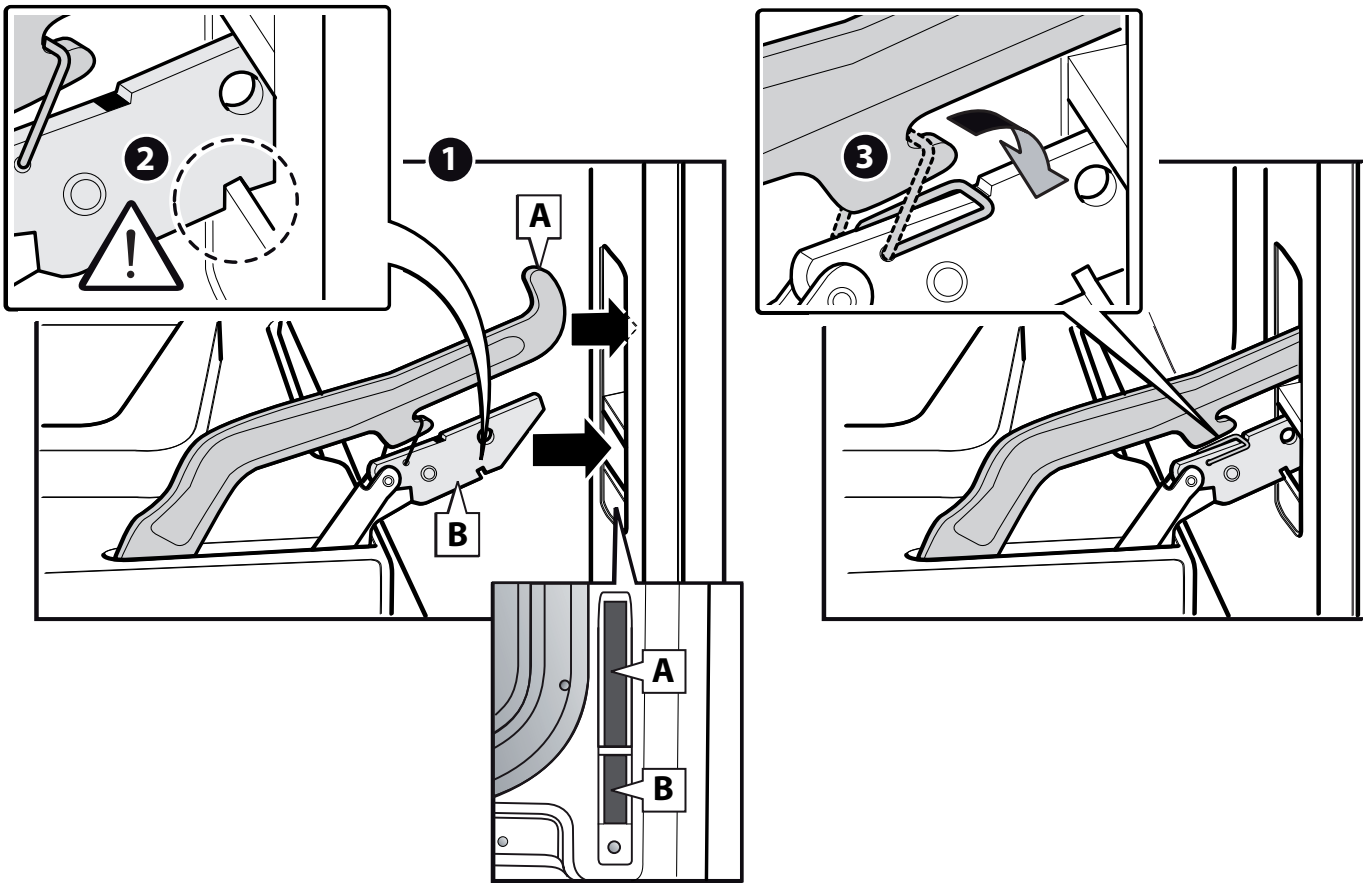
- ***Stainless steel and glass surfaces:*** *use a soft cloth dampened in neutral detergent: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*
  Do not use abrasive materials or sharp metal scrapers that may scratch or crumble the glass.
- ***Oven interior/cooking level racks/racks/drip trays:*** *use a soft cloth dampened in warm vinegar, rinse and dry thoroughly.*
  To facilitate the cleaning of the oven interior, you can:

- *remove the oven door (fig. 21):*
  to reposition it, see (fig. 22).

21



22



SOSTITUZIONE LAMPADINA

Assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete di alimentazione prima di sostituire la lampadina per evitare scariche elettriche.

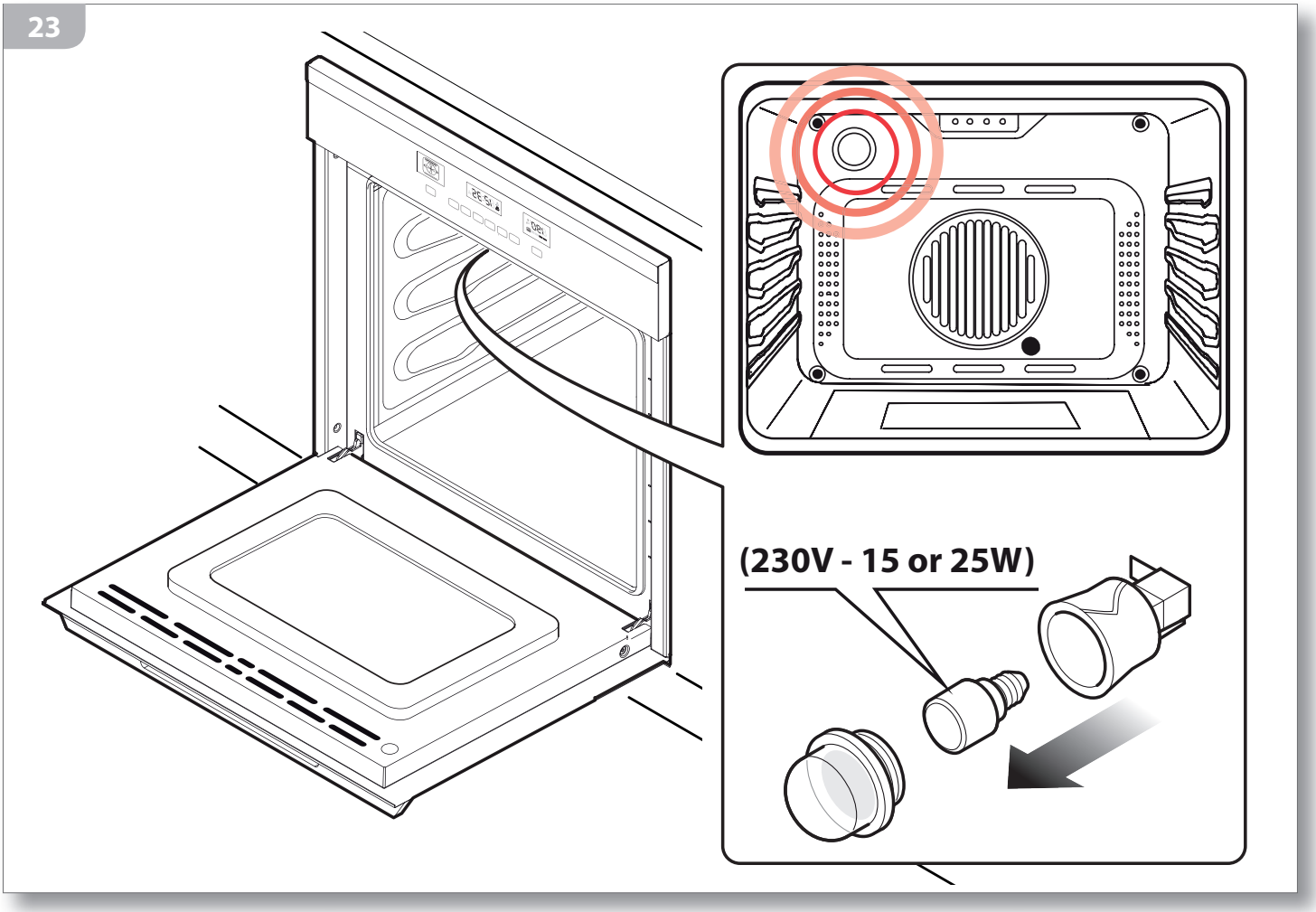
1) Accertarsi che il forno sia freddo.
2) Smontare i paraluce maneggiandoli con particolare cura: sono fatti in vetro e la loro rottura potrebbe creare lesioni.
3) Sostituire la lampadina come indicato in (fig. 23) con una resistente alle alte temperature (minimo 300°C) di pari caratteristiche, tipologia e dimensioni. Durante il rimontaggio, **evitare di toccare con le mani la nuova lampadina**, l'unto delle mani potrebbe danneggiarla quando diventa calda.
4) Rimontare il paraluce e la lampadina prima di usare il forno.

LAMP REPLACEMENT

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

1) Make sure the oven is cold.
2) Disassemble the light covers, handling them with particular care: they are made of glass and if they break they may cause injury.
3) Replace the lamp as indicated in (fig. 23) with a lamp resistant to high temperatures (minimum 300°C) with the same characteristics, typology and dimensions.
*During reassembly, **do not touch the new lamp with your hands**, as the grease of your hands could damage it when it heats up.*
4) Reassemble the light cover and the lamp before using the oven.

23



PERIODI DI INATTIVITÀ

Se pensate di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (superiore alle 2-3 settimane):

- effettuate un'accurata pulizia dell'apparecchiatura seguendo quanto indicato nel capitolo dedicato;
- scollegate la spina di alimentazione elettrica.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):

- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

SMALTIMENTO A FINE VITA

Il prodotto alla fine della propria vita utile NON deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente negli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici; lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Per maggiori informazioni rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.

ASSISTENZA POST VENDITA

Barazza srl Vi assicura la massima collaborazione nell'eventualità dovessero sorgere problemi tecnici o qualunque altra necessità.

Procedura in caso di malfunzionamento
Prima di contattare il Centro di Assistenza più comodo effettuare le seguenti operazioni:

- verificare che ci sia corrente elettrica;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura dalla targa matricola (posizione targa matricola - vedi pag. 12);
- reperire la data di acquisto dell'apparecchiatura.

Attenzione! In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentate di riparare o modificare l'apparecchio in nessuna delle sue parti: oltre a far decadere la Garanzia, ciò può essere potenzialmente pericoloso.

Richiedere e pretendere che siano utilizzati unicamente ricambi originali: l'utilizzo di componentistica diversa da quella fornita dal Costruttore fa decadere la Garanzia e può arrecare danni alle persone e all'apparecchiatura stessa.

END-OF-LIFE DISPOSAL

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.

For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

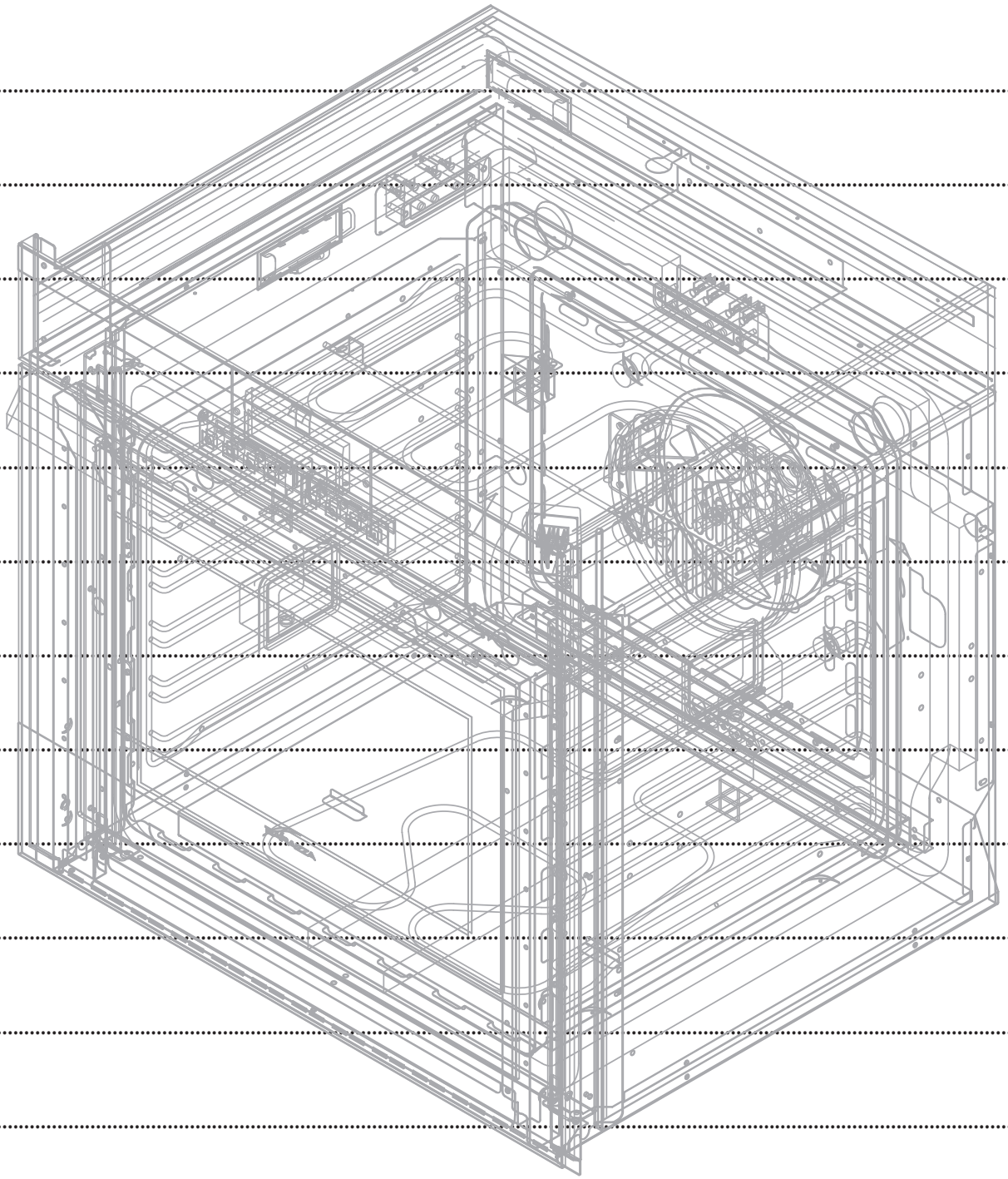
Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 12);*
- *find the appliance purchase date.*

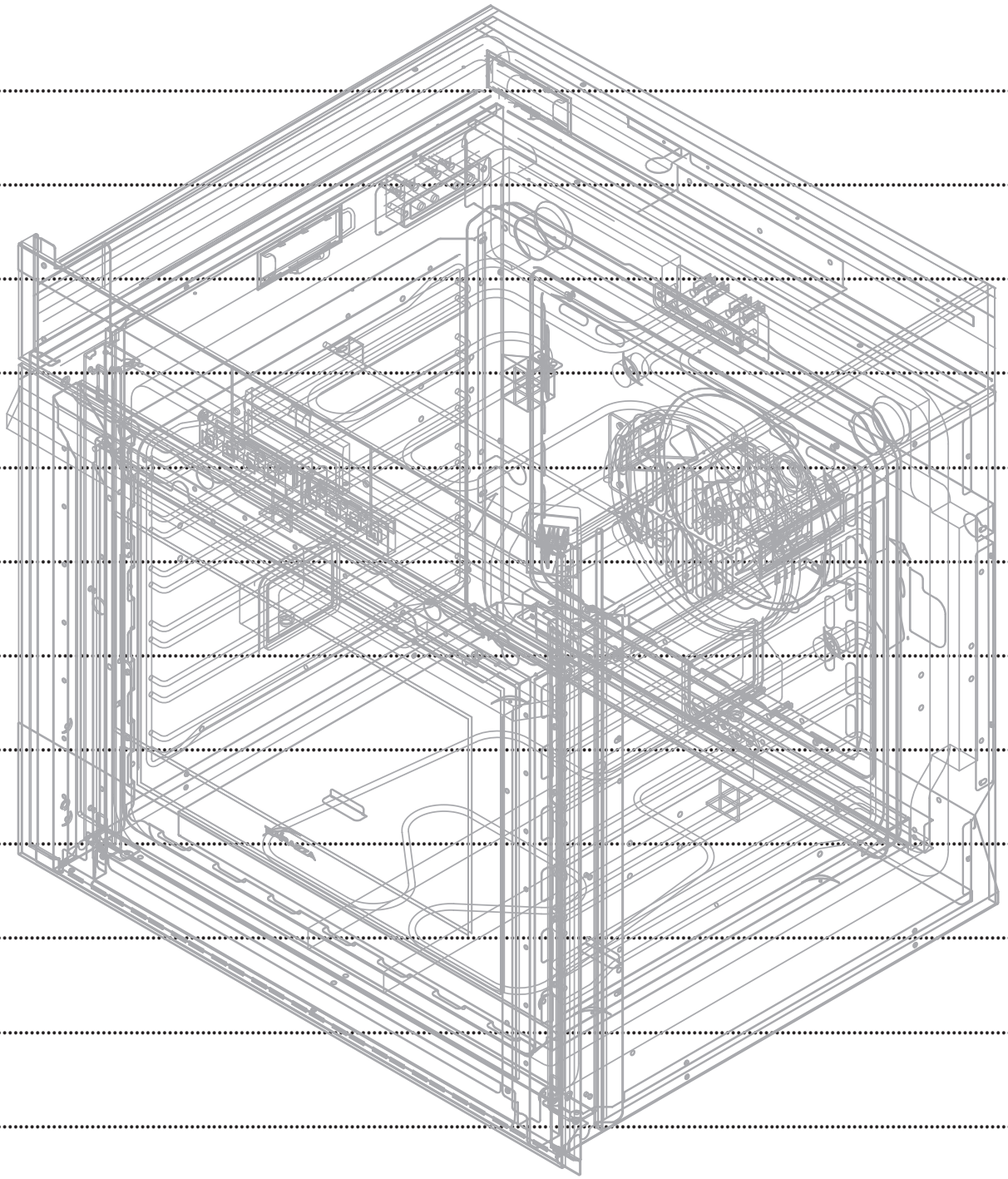
Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Warranty, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Warranty and may cause personal injuries or damage the appliance.

Note



Note



Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.FIPY1 rev. 00 - 06.2011*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it